
Omlet zapiekany z bezami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2113 razy.

Porcja dla 2-4 osob. Czas przygotow. 35 min.

6 jaj,

6 małych bez,

30 ml smietanki,

50 g masła,

80 g konfitury wisniowej,

30 g orzechow włoskich bez lupin,

2 bialka,

150 g cukru,

cukier puder do posypania.

1. Jaja umyc w cieplej wodzie, wybic do miski. Wymieszac z pokruszonymi bezami, smietanka, 2 lyzkami cukru i 1 lyzka drobno posiekanego masła. Lekko ubic widelcem, podzielic na 2 rowne czesci.

2. W 2 plaskich zaroodpornych naczyniach jednakowej srednicy rozgrzac maslo.

Wlac mase jajeczna, wstawic do piekarnika ogrzanego do temp. 220°C. Piec ok.

10 min.

3. Orzechy drobno posiekac, przelozyc do miseczki, wymieszac z konfitura.

4. Bialka ubic na sztywna piane dodajac na koncu 120 g cukru.

5. Omlety wyjac z piekarnika. Na jednym rozsmarowac konfiture z orzechami,

przykryc drugim. Na wierzchu polozyc ubita piane i ponownie wstawic do goracego piekarnika na 3-5 min. Gdy bialka sie zrumienia wyjac, posypac cukrem

pudrem i od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)