
Omlet zapiekany z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2568 razy.

Porcja dla 2-4 osob. Czas przygotow. 40 min.

7 jaj,

200 g pieczarek,

100 g lesnych grzybow (smardzow, kurek lub prawdziwkow),

150 g masla,

40 g startego sera (parmezan lub gruyere),

2 lyzki maki,

400 ml mleka,

100 ml smietanki,

1/2 startej galki muszkatolowej,

sol, pieprz.

1. Lesne grzyby oczyszcic, umyc, pokroic w plasterki, udusic z 1 lyzka masla i

100 ml wody. Pieczarki umyc, obrac, drobno posiekac, usmazyc na 1 lyzce masla. Nadmiar sosu odparowac. Doprawic sola i pieprzem.

2. W plaskim garnku roztopic 2 lyzki masla, dodac make, wymieszac na jednolita,

puszysta mase. Wlac zimne mleko i smietanke. Doprawic sola, pieprzem i galka. Gotowac na malym ogniu ok. 10 min, stale mieszajac. Gdy sos zgestnieje,

dodac uduszone lesne grzyby i 2 lyzki startego sera.

3. Jaja umyc, wybic do miski, ubic z sola i odrobina pieprzu. Wylac na patelni

z rozgrzanym maslem, usmazyc omlet podwazajac brzegi szerokim nozem, by surowe jaja splynely z wierzchu pod spod.

4. Gdy srodek omletu bedzie lekko sciety a brzegi zrumienione, zlozyc omlet na

pol, zsunac z patelni do zaroodpornego naczynia. Przeciac wzdluz nie naruszajac spodu. W powstala kieszen wlozyc uduszone pieczarki. Zalac sosem z

grzybami, posypac reszta sera, zapiekac w piekarniku 3-4 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 26.

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