
Omlet z grzankami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2853 razy.

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 25 min.

3 jaja,

45 g masła,

1 łyżka oliwy,

1 kromka chleba tostowego,

1 ząbek czosnku,

sol.

1. Na patelni rozgrzać dobrze 1 łyżkę oliwy. Włożyć kromkę chleba, usmażyć z obu stron na złoty kolor. Wyjąć z patelni, osaczyć z nadmiaru tłuszczu.

2. Czosnek obrać, rozetrzeć z odrobiną soli i rozsmarować na gorącym chlebie.

3. Z chleba zrobić grzanki, krojąc go w kostkę o boku 1 cm.

4. Jaja umyć w ciepłej wodzie. Wybić do miski, wymieszać z łyżką drobno pokrojonego masła i solą. Lekko ubić trzepaczką lub widelcem.

5. Na patelni rozgrzać resztę masła, wlać jaja, smażyć 2-3 min na dużym ogniu.

Gdy omlet się zrumieni od spodu, szerokim nożem podnieść brzeg i w tym kierunku podnieść patelnię tak, by reszta masy jajecznej spłynęła z wierzchu

pod spód.

6. Gdy brzegi omletu będą zrumienione a środek miękki i lekko ścięty, posypać

omlet grzankami, złożyć na pół, zsunąć na ogrzany talerz. Dla kilku osób

usmażyć oddzielne omlety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 30.

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