
Omlet z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2935 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 50 min.

200 g swiezych kurek,

8 jaj,

3 lyzki masla,

1 lyzka siekanej zielonej pietruszki,

1/2 lyzeczki zmielonych ziol prowansalskich,

1/2 lyzeczki pieprzu.

1. Kurki przebrac, oczyszcic i bardzo starannie umyc. Wieksze pokroic. Smazyc na 2 lyzkach rozgrzanego masla 15-20 min. Pod koniec smazenia osolic i doprawic polowa pieprzu. Odstawic w cieple miejsce.
2. Jaja wraz z zielona pietruszka, odrobina soli, reszta pieprzu i ziolami ubic na jednolita mase.
3. Na patelni rozgrzac 1/2 lyzki masla. Wlac polowe ubitych jaj i smazyc na srednim ogniu ok. 3 min. Gdy spod omletu zazloci sie, przewrocic i dosmazac krotko z drugiej strony. Zdjac z patelni i odstawic w cieple miejsce. W taki sam sposob usmazyc drugi omlet.
4. Gorace grzyby ulozyc na pierwszym omlecie, przykryc drugim i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 44.

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