
Omlet z krewetkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2476 razy.

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 35 min.

3 jaja,

2 łyżki masła,

75 g krewetek,

80 ml śmietany,

1/2 paczka koperku,

1 łyżeczka maki,

1/2 łyżeczki soku cytrynowego,

sol, pieprz.

1. Krewetki obrac ze skorupki, usunac czarne zytki, umyc w osolonej wodzie,

osuszyc.

2. Koperek oplukac pod biezaca woda, drobno pokroic. Pozostawic do przybrania

2 galazki.

3. Śmietane dokladnie wymieszac z maka tak, by nie bylo grudek. Przelac do garnka, dodac sok cytrynowy, gotowac na malym ogniu. Gdy sos zacznie gestniec

wlozyc koperek i krewetki. 2-3 krewetki odlozyc do przybrania. Doprawic sola, pieprzem i gotowac jeszcze 1 min.

4. Jaja umyc, wybic na gleboki talerz. Wymieszac z sola, pieprzem i 1 łyżka

drobno pokrojonego masła. Ubic lekko widelcem.

5. Wylac jaja na dobrze rozgrzane maslo, poruszac patelnia tak, by masa jajeczna rownomiernie sie rozlala. Gdy brzegi omletu beda zrumienione a srodek

lekko sciety, nalozyc na omlet sos z krewetkami i zlozyc na pol. 1 łyżke sosu zostawic do polania.

6. Gotowy omlet polac sosem, przybrac krewetkami, koperkiem i od razu podawac.

Dla kilku osob usmazyc oddzielne omlety.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 22.

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