
Omlet z owocami z kompotu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2375 razy.

Porcja dla 2-4 osob. Czas przygotow. 30 min.

5 jaj,

3 łyżki masła,

1 łyżeczka cukru, sol,

1 łyżka konfitury wisniowej (bez syropu),

400 g owocow z kompotu bez pestek (wisnie, morele, brzoskwinie,

gruszki, jablka, sliwki),

50 ml likieru,

50 ml rumu do zapalania.

Syrop:

200 ml wody,

120 g cukru,

1/4 laski wanilii.

1. Owoce z kompotu osaczyc na sicie. Jablka, gruszki i brzoskwinie pokroic na

paseczki. Wisnie, sliwki i morele przekroic na pol. Z wody i cukru przygotowac syrop. Wlozyc pokrojone owoce, gotowac 2 min. Wyjac z syropu, przelozyc

do miseczki, zalac likierem.

2. Jaja ubic z cukrem i odrobina soli. Podgrzac lekko 1 łyżke masła, wlac

do jajek, jeszcze przez chwile ubijac.

3. Na patelni rozgrzac reszte masła. Wlac ubite jaja, smazyc na srednim ogniu,

podwazajac brzegi szerokim nozem, by cala masa jajeczna splynela pod spod

omletu.

4. Na usmazony omlet polozyc konfiture i polowe owocow. Zlozyc omlet na pol,

zsunac na ogrzany polmisek. Reszte owocow ulozyc obok omletu. Polac podgrzanym rumem, zapalic, od razu podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 36.

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