
Omlet z tartymi kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2637 razy.

Porcja dla 2 osob. Czas przygotow. 40 min.

200 g kartofli,

2 jaja,

1 mala cebula,

1 zabek czosnku,

30 g sera gruyere,

45 g masla,

sol, pieprz,

smietana do polania.

1. Kartofle obrac, dokladnie oplukac, utrzec na tarce o drobnych otworach.

Utarta mase przelozyc na sito, odsaczyc nadmiar soku (nie wyciskac).

2. Cebule obrac, oplukac, drobno posiekac. Czosnek obrac, oplukac, utrzec z sola.

3. Ser zetrzec na tarce o malych otworach. Jaja umyc, wbic do miski, lekko roztrzepac widelcem. 1 lyzke masla posiekac na drobne kawaleczki.

4. Przelozyc utarte kartofle do miski, wymieszac z cebula, jajami, serem, czosnkiem i posiekanym maslem. Doprawic sola i pieprzem.

5. Na patelni rozgrzac dobrze reszte masla, usmazyc omlet rumieniac z obu stron na zloty kolor.

6. Podawac goracy, polany smietana lub sosem holenderskim.

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

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