
Omlet z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2851 razy.

Porcja dla 1 osoby. Czas przygotow. 15-18 min.

3 jaja,

2 łyżki masła,

1 łyżka drobno pokrojonego koperku,

1 łyżka drobno pokrojonej pietruszki,

1 łyżka drobno pokrojonego szczypiorku,

2 łyżki startego sera (parmezanu),

1/4 łyżeczki estragonu,

sol, pieprz,

świeże zioła do przybrania.

1. Jaja umyc w ciepłej wodzie, wybić do miski, wymieszać z solą, pieprzem, estragonem i 1 łyżką drobno posiekanego masła. Dodac pokrojone zioła, lekko

ubić trzepaczką lub widelcem. Nie ubijać zbyt długo - ok. 30 sek - bo omlet

będzie wodnisty.

2. Na płaskiej patelni rozgrzać resztę masła. Wlać masę jajeczną, smażyć na dużym ogniu ok. 3 min tak, by spod omletu lekko się zrumienił. Wypukła strona

widelca wymieszać wierzchnią warstwę płynnej masy, nie naruszając spodu. Gdy

spod się zetnie, szerokim nożem podnieść brzeg omletu i w tym kierunku przechylić patelnię, by reszta masy jajecznej spłynęła z wierzchu pod spód.

3. Gdy brzegi omletu będą usmazono, a środek lekko ścięty, posypać startym serem i złożyć na pół nożem lub drewnianą łopatką.

4. Gotowy omlet zsunąć z patelni na ogrzany talerz, przybrać ziołami, od razu

podawać. Można również usmazony omlet złożyć na pół, po wierzchu posypać

startym serem i wstawić na 2 min do gorącego piekarnika.

5. Dla 2-4 osób lepiej usmażyć kilka małych omletów, niż 1 duży, gdyż najłatwiej smaży się omlet z 3-4 jaj.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 24 "Naleśniki, omlety i suflety", strona 20.

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