
Omlet z ziolami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2762 razy.

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

3 jaja,

2 lyzki masla,

1 lyzka drobno pokrojonego koperku,

1 lyzka drobno pokrojonej pietruszki,

1 lyzka drobno pokrojonego szczypiorku,

2 lyzki startego sera (parmezanu),

1/4 lyzeczki estragonu,

sol, pieprz,

swieze ziola do przybrania.

1. Jaja umyc w cieplej wodzie, wybic do miski, wymieszac z sola, pieprzem, estragonem i 1 lyzka drobno posiekanego masla. Dodac pokrojone ziola, lekko

ubic trzepaczka lub widelcem. Nie ubijac zbyt dlugo - ok. 30 sek - bo omlet

bedzie wodnisty.

2. Na plaskiej patelni rozgrzac reszte masla. Wlac mase jajeczna, smazyc na duzym ogniu ok. 3 min tak, by spod omletu lekko sie zrumienil. Wypukla strona

widelca wymieszac wierzchnia warstwe plynnej masy, nie naruszajac spodu. Gdy

spod sie zetnie, szerokim nozem podniesc brzeg omletu i w tym kierunku przechylic patelnie, by reszta masy jajecznej splynela z wierzchu pod spod.

3. Gdy brzegi omletu beda usmazone, a srodek lekko sciety, posypac startym serem i zlozyc na pol nozem lub drewniana lopatka.

4. Gotowy omlet zsunac z patelni na ogrzany talerz, przybrac ziolami, od razu

podawac. Mozna rowniez usmazony omlet zlozyc na pol, po wierzchu posypac

tartym serem i wstawic na 2 min do goracego piekarnika.

5. Dla 2-4 osob lepiej usmazyc kilka malych omletow, niz 1 duzy, gdzy najlatwiej smazy sie 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)