
Omlet z baleronem

Dodano: 2000-08-28 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2654 razy.

Najlepszy omlet na swiecie (IMHO):

Składniki (na dwie dosc glodne osoby):

- 4-5 jajek,
- tyle kopiatych lyzek maki pszennej ile jajek -1 (czyli 3-4),
- 10dkg baleronu, dobrze jesli bardziej tlusty, plasterki
- odrobina masla,
- puszka groszku zielonego, ew. kukurydzy, (kukurydza jest odrobina bardziej slodka). odcedzic
- słoik majonezu Kieleckiego (tylko i wylacznie!!!)

Na patelni, najlepiej teflonowej lub innej nieprzywierajacej, topisz maselko, na to wkładasz poszarpany na kawaleczki baleron. Przesmazasz z obu stron, jak gotowe wyjmujesz z patelni i odkładasz do miseczki.

W trakcie smazenia ubijasz piane z bialek, jak sztywna to dodajesz po jednym zoltku i lyzce maki i raczej mieszasz niz miksujesz, by mieszanka jak najmniej siadla.

Wymieszane wylewasz na patelni z tluszczem po baleronie, przykrywasz pokrywka i smazysz.

Po paru min. jak spod bedzie sciety, ale gora leszcze lekko miekka wykladasz na gore usmazony baleron, ma sie lekko schowac w ciasto.

Dosmazasz spod, obracasz (hi, hi latwo mowic) i smazysz z drugiej strony.

Usmazony wykladac na talerz, dzielac sie z dziewczyna, na omlet nakladac GRUBO majonez Kielecki, na to wysypac groszek (kukurydze) i wio.

SMACZNEGO

Ps.

-Nie przesadzac z iloscia jajek bo sie nie zmiesci na patelni.

-Latwo obrocic zsuwajac na inna patelnie.

-Sprawdzone wielokrotnie sute sniadanie.

-Jak ktos utyje, prosze nie miec do mnie pretensji;)

Jakub Jewula

From: "Jakub Jewula" <biuro@studio-qba.com.pl>