
Omlet z baleronem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2707 razy.

Najlepszy omlet na świecie (IMHO):

Składniki (na dwie dość głodne osoby):

- 4-5 jajek,
- tyle kopiatych łyżek maki pszennej ile jajek -1 (czyli 3-4),
- 10dkg baleronu, dobrze jeśli bardziej tłusty, plasterki
- odrobina masła,
- puszka groszku zielonego, ew. kukurydzy, (kukurydza jest odrobina bardziej słodka). odcedzić
- słoik majonezu Kieleckiego (tylko i wyłącznie!!!)

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

W trakcie smażenia ubijasz pianę z białek, jak sztywna to dodajesz po jednym żółtku i łyżce maki i raczej mieszasz niż miksujesz, by mieszanka jak najmniej siadła.

Wymieszane wylewasz na patelnię z tłuszczem po baleronie, przykrywasz pokrywką i smażysz.

Po paru min. jak spód będzie ścięty, ale góra jeszcze lekko miękka wykladasz na górę usmazony baleron, ma się lekko schować w ciasto.

Dosmazasz spód, obracasz (hi, hi łatwo mówić) i smażysz z drugiej strony.

Usmazony wykładac na talerz, dzielac się z dziewczyna, na omlet nakładac GRUBO majonez Kielecki, na to wysypac groszek (kukurydze) i wio.

SMACZNEGO

Ps.

-Nie przesadzać z ilością jajek bo się nie zmieści na patelni.

-Łatwo obrócić zsuwając na inną patelnię.

-Sprawdzone wielokrotnie sude śniadanie.

-Jak ktoś utyje, proszę nie mieć do mnie pretensji;)

Jakub Jewuła

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