
Omlety francuskie bez mąki

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1169 razy.

Pod wyrazem omlet rozumiemy u nas powszechnie mieszaninę bitych jaj z mąką i cukrem, upieczoną na patelni, podawaną przy jarzynach lub z konfiturami, zwaną grzybkiem. We Francji podają omlet bardzo delikatny, zupełnie odrębną mający powierzchność. Dobroć omletu polega głównie na trzech warunkach: nie robić większego jak z 3 do 4-ech jaj najwyżej; lepiej zrobić kilka oddzielnych, aniżeli jeden duży, który nigdy udać się nie może. Po wtóre należy mieć oddzielną patelnię cienką, żelazną, koniecznie pobielaną, niezbyt głęboką, średnicy zwykłego płaskiego talerza i tej zawsze używać do robienia omletów. Po trzecie: nie bić jaj za długo jak to wiele osób czyni, sądząc, iż tym sposobem powiększa ilość omletu, zbyt bowiem długie bicie szkodzi, robiąc jaja wodnistymi.

Rozbić 4 jajka, posolić i bić przez jedną minutę. Postawić patelnię na mocnym płomieniu, położyć na niej pół łyżki masła młodego, poruszać patelnię, aby się masło nie zrumieniło, lecz mocno rozgrzało, wtedy wlać jajka, pomieszać, poruszać jeszcze, aby wszędzie było równo. Gdy zacznie się ścinać od spodu, potrząsać patelnię, obracając ją na wszystkie strony, zdjąć z nagłego ognia i na boku dosmażyć; gdy widać że gęstnieje, wsypać siekanego szczypiorku lub pietruszki, co kto lubi, można wymieszać to wszystko razem, złożyć szerokim nożem oba brzegi omletu, zawijając do środka, aby mu nadać owalną formę. Taki omlet zowie się ?aux fines herbes.?

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"