



Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - SzeF Kuchni (1295)

## **Omlet gotowany na parze**

Puszysty i lekki

### **Składniki:**

- natka pietruszki, 5 g
- woda, 2 łyżk.
- masło, 2.5 dag
- jajka, 10 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Przygotować wodę w rondelku i patelni jak do jaj sadzonych na parze. Patelnię posmarować masłem. Jaja wybić do garnuszka, rozmącić starannie widelcem dodając po jednej łyżce wody, masę posolić. Wlać ją na patelnię i gotować na parze. Gdy dolna warstwa jaj zetnie się, a powierzchnia jest galaretowata, omlet złożyć na pół. Obok położyć ugotowane warzywa, chudą mieloną szynkę, mózg po polsku itp.

