



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

Omlet naturalny (francuski)

Przybrać sezonowymi dodatkami.

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- woda, 5 łyżk.
- masło, 2 dag
- natka pietruszki, 3 dag

Sposób przygotowania:

Jaja rozmącić, dodać wodę, sól, posiekaną zieloną pietruszkę, rozmieszać widelcem. Rozgrzać masło na patelni wlać masę z jaj, podgrzać na średnim ogniu. Gdy jaja zetną się od spodu, a na wierzchu są jeszcze płynne, nożem podważyć je od boków patelni, by na dno mogła spłynąć płynna masa jaj; gdy omlet zetnie się już cały na galaretowatą masę, zwinąć go w rulon lub złożyć na pół, zsunąć nożem na półmisek, wyrównać, przybrać sezonowymi dodatkami (listkami sałaty, pomidorami krajany itp.).

