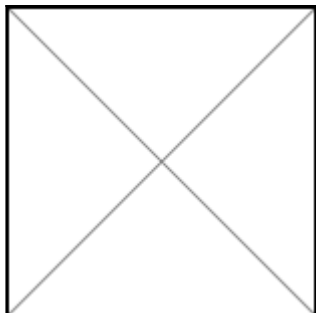




Tekst i zdjęcie: **Lenka86** - Szef Kuchni (1295)

Omlet mieszany z groszkiem zielonym

Omlet polać zarumienionym masłem.

Składniki:

- jajka, 5 szt.
- woda, 5 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- masło, 4 dag
- groszek zielony, 20 g
- cukier, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Groszek opłukać, zalać kilkoma łyżkami wrzącej wody, dodać trochę masła, sól i cukier; ugotować go odparowując wodę. Przyrządzić na omlet masę z jaj, wody i soli. Rozgrzać resztę masła w patelni, włożyć gorący groszek bez wywaru, wymieszać, wlać masę jajeczną i smażyć powoli, podważając nożem ścięty omlet przy bokach patelni, aby masa jaj mogła spłynąć pod spód i ściąć się. Omletu nie mieszać w czasie smażenia. Usmażony omlet złożyć na pół lub zwinąć w rulon i zaraz wydać polany lekko zrumienionym masłem

