



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

Omlet mieszany z kalafiorem

Takiego omleta napewno nie jadłeś.

Składniki:

- kalafior, 50 dag
- masło, 4 dag
- jajka, 5 szt.
- woda, 5 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kalafior oczyścić, opłukać i ugotować zalewając wrzącą wodą z dodatkiem soli i cukru; miękki kalafior odcedzić i podzielić na małe części. Przyrządzić na omlet masę z jaj, wody i soli. Rozgrzać resztę masła w patelni, włożyć gorący kalafior 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.

