

Рубленный омлет

Автор: Мухаббат
06.12.2011 10:34 -



Альтернатива привычному омлету. Нежный, воздушный и беспроигрышный вариант □

Рубленный омлет

Автор: Мухаббат
06.12.2011 10:34 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

на 1 порцию

2 яйца

50 мл. молока

соль

перец

15 гр. сливочного масла

1 помидор

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рубленный омлет

Автор: Мухаббат
06.12.2011 10:34 -

Яйца взбить венчиком, добавить соль и молоко, хорошо еще раз взбить венчиком. На сковороде растопить сливочное масло и вылить омлет (огонь должен быть средним, чтобы не подгорало). Подержать минуту и затем деревянной лопаткой интенсивно перемешать и "порубить" таким образом, чтобы образовалась "крошка". Готовить до готовности, постоянно помешивая, следить за тем, чтобы омлет не подгорел.

Помидор вымыть, обсушить и тонко нарезать кружочками. На сервировочную тарелку выложить кругом помидор и сверху горячий омлет. По желанию поперчить. Подавать сразу же в сопровождении с горячим тостом.

{comments on}