

## 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}