

Omlet Caprese



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Omlet:

jajka	2 sztuki
pomidorki koktajlowe	8 sztuk
mini mozzarella	6 sztuk
świeże listki bazylii	4 sztuki
woda zimna	1 łyżka
masło klarowane	1 łyżka
Pieprz kolorowy- MŁYNEK	2 szczypt
sól	2 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miseczki wbijamy jajka, dodajemy wodę i odrobinę soli do smaku. Jajka ubijamy trzepaczką kilka sekund do uzyskania jednolitej masy.

Na patelni rozgrzewamy masło. Wlewamy masę jajeczną. Nie mieszamy jej, jedynie delikatnie poruszamy patelnią i czekamy, aż spód omletu nieco się zetnie, a wierzch będzie płynny. W tym momencie zmniejszamy nie co gaz i układamy na wierzchu pokrojone pomidorki i mozzarellę. Wierzch posypujemy świeżo mielonym pieprzem kolorowym. Pod koniec smażenia układamy na wierzchu listki bazylii.

Omlet smażymy tylko z jednej strony, nie przewracamy go. Powinien mieć jasnozłoty kolor i tylko delikatnie ścięty wierzch. Tradycyjny ma kształt rulonu z zawiniętymi na kształt migdała końcami. Możemy jednak wybrać prostszy sposób - złożenie na pół. Omlet serwujemy od razu.