

# Omlet francuski z konfiturą truskawkową i świeżą bazylią z dodatkiem białego sera



**ROBERT\_SOWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	4 szt
<b>mleko</b>	1/3 szklanki
<b>cukier waniliowy</b>	1 szczypta
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>masło do smażenia</b>	3 łyżeczki
<b>biały ser</b>	50 g
<b>cukier</b>	400 g
<b>bazylia</b>	1 gałązka
<b>truskawki świeże</b>	400 g

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i osuszone truskawki lekko ugnieść z połową cukru, doprowadzić do wrzenia. Następnie dodać resztę cukru i ponownie zagotować. Całość gotować ok. 2 minut, a następnie dodać świeżo posiekaną bazylię.

Jajka dokładnie wymieszać z mlekiem, cukrem waniliowym i odrobiną soli. Na patelni rozpuścić masło, gdy zacznie skwierczeć wlać masę jajeczną, rozlewając ją równomiernie na całej patelni. Gdy powierzchnia omleta się zetnie, a spód będzie ładnie przyrumieniony, należy obrócić omlet na drugą stronę. Po minucie omlet zsunąć na talerz, na połowie umieścić aromatyczną konfiturę truskawkowo-bazyliową, przykryć drugą połową i posypać pokrojonym w kostkę białym serem.