

Omlet francuski ze szparagami i szynką parmeńską



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Omlet:

jajko	2 sztuki
szparagi zielone	8 sztuk
szynka parmeńska	1 plaster
woda zimna	1 łyżka
masło klarowane	1 łyżka
koperek świeży	1 gałązka
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	2 szczypty
sól	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi myjemy, osuszamy i odcinamy zdrewniałe końcówki. Najlepszym sposobem jest wygięcie szparaga - wywczas końcówka sama się odłamie. Gotujemy w lekko osolonej wodzie 2-3 minuty. Szparagi powinny pozostać jędrne. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. 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 nieco gaz i układamy na wierzchu szparagi i kawałki szynki parmeńskiej. Wierzch dekorujemy koperkiem i posypujemy świeżo mielonym pieprzem kolorowym. 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.