

Pieczeń z omletem

ADAM12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mostek cielęcy	1,2 kg
grzyby	1 garść
białe wino	1/2 szklanka
oliwa	4 łyżka
jajko	3
mąka	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mostka wyciąć żebra, posolić, odstawić w chłodne miejsce. Z białek ubić pianę, dodać żółtko, sól i mąkę, wymieszać, wyłożyć na blasze. Ułożyć podgotowane grzyby. Omlet podpiec ok. 5 minut w 200 stopni C. Ułożyć na mięsie zwinąć w roladę. Obwiązać sznurkiem posmarować oliwą, polać winem. Piec 1h w 190 stopni C.