Przepis na ciasto na omlety

JULCI3K1

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
masło	2 duże łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka najlepiej kup na bazarze. Muszą być świeże.
2. Pomyśl o dodatkach. Zajrzyj do lodówki. Możesz rolować w omlecie: pokrojoną w kostkę paprykę, pomidory (bez pestek) i bez skóry, pokrojone w paski, pokrojoną w kostkę cebulę, pokrojony w kostkę bekon, anchois, krewetki, grzyby, listki szpinaku, zielony groszek, świeże zioła, szczypior, orzechy pistacjowe, jagody, wiśnie bez pestek, konfitury, a może masz ser: parmezan, rokpol, odrobinę fety.
3. Przed wlaniem jaj na patelnię ubij je dokładnie trzepaczką. Duża ilość powietrza sprawi, że omlet będzie puszysty.
4. Sprawdź, czy patelnia ma odpowiednią temperaturę. Musi być gorąca. Trzymaj rękę nad patelnią - jeżeli poczujesz ciepło, patelnia jest gotowa.
5. Używaj do smażenia masła, ale uważaj, by się nie przypaliło.
6. Ubite jajka wlej na patelnię. Smaż, ruszając patelnią do przodu i do tyłu (ok. 1 min). Potem przestań ruszać. Pozwól im wyrosnąć.
7. Teraz posyp omlet wybranym dodatkiem. Zasada: im prościej, tym lepiej.
8. Za pomocą łopatki delikatnie zroluj omlet.
9. Zsuń omlet na talerz.

Smacznego!