omlet z serem



AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6
żółty ostry ser	6 dkg
śmietanka	6 dkg
masło	4 dkg
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtko od białek. Ubić żółtka widelcem, dodając śmietankę, sól i pieprz. Utrzeć ser, dodać do żółtek i znów ubijać troszkę. Białka ubić na sztywną pianę i stopniowo dodawać żółtka z serem, delikatnie mieszając. Rozpuścić na patelni masło i smażyć omlet jak francuski. Podawać natychmiast.