

ROLADA OMLETOWA.



IZABELA KAMILA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4-5 szt.
mąka typ 450	2 łyż.
sól	1 szczypta
olej do smażenia	100 ml.
twaróg	50 dag.
natka pietruszki	1/2 pęczek
koperek	1/2 pęczek
szczypiorek posiekany	1/2 pęczek
śmietana	100 ml.
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
ogórki	kilka szt.
papryka zielona	3 szt.
papryka żółta	3 szt.
papryka czerwona	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na 2 średnie omlety.

Białka oddzielić od żółtek. Ubić na sztywną pianę, ze szczyptą soli, ubijając dodać żółtka. Delikatnie połączyć i wymieszać z mąką. Rozgrzać olej na patelni. Wylać połowę masy. Usmażyć po kolei dwa omlety.

Twaróg wymieszać ze śmietaną, dodać natkę, ulubione przyprawy. Tak przygotowanym posmarować omlety. Ułożyć rodrobnione warzywa. Zwinąć rolady.

Owinąć ściśle folią spożywczą, wstawić do lodówki na kilka godzin.

Kroić na plastry.

Smacznego:)

