

Omlet z Kawiozem



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	3
mąki pszennej	3 łyżki
ogórka	pare plasterków
sałaty	3 liście
masła	2 łyżki
soku z cytryny	1 łyżka
kawior	2 łyżki
jogurt gęsty	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z mąką na puszystą masę, doprawić odrobiną soli i pieprzu, wylać na nagrzaną patelnię z roztopionym masłem, przykryć pokrywką i smażyć na wolnym ogniu, by z góry się zaciągnęło, lub smażyć z obydwu stron, bez przykrycia, na złoty kolor. Pokroić na nieduże kwadraty, by były na jeden kęs. Sałatę wyłożyć na talerz, skropić sokiem z cytryny, na sałatę wykładać kwadraty omletu, na każdy położyć plasterka ogórka, odrobinę jogurtu, wyłożyć kawior i małą gałązkę koperku - od razu podawać.