



BANALNY OMLET



30 MINUT



2 PORCJE

SKŁADNIKI



SKŁADNIKI:

- 5 jaj Kotliny Natury
- szczypta soli
- cukier według uznania
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka oliwy
- miód

PRZYGOTOWANIE



1. Rozbij jaja do dwóch misek, rozdzielając białka od żółtek. Do każdej z nich dosyp odrobinę soli. Ubij żółtka za płynną masę, a białka na sztywną pianę. Możesz użyć do tego elektrycznego miksera. Ubijając białka powoli dodawaj cukier. Odrobinę dosyp również do żółtek.
2. Na patelni o średnicy ok. 24 cm rozpuść masło na małym ogniu i polej je oliwą, by zapobiec przypaleniu. Rozprowadź tłuszcz równomiernie na patelni, z pomocą pędzla lub szpatuli. Wylej na patelnię masę z żółtek i rozprowadź ją równomiernie po dnie. Smaż na małym ogniu. Jak zetnie się natóż na wierzch ubite białko. Z pomocą szpatuli uformuj masę, by stykała się z warstwą żółtek. Zakryj patelnię pokrywką i smaż omlet na małym ogniu przez 5 minut. Delikatnie przetóż omlet na talerz. Przekrój go nożem na pół i natóż jedną część na drugą, białkiem do wewnątrz. Omlet podawaj pokrojony jak kawałek tortu, polany miodem lub ulubioną konfiturą.

KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL