

Omlet Caprese



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **409** Ocena: **3913**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 6 sztuk kolorowych pomidorków koktajlowych
- 6 sztuk kolorowych pomidorków koktajlowych
- 4 liski świeżej bazylii
- 1 łyżka zimnej wody
- 1 łyżka masła klarowanego
- świeżo mielony kolorowy pieprz
- sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wbijamy jajka, dodajemy wodę i odrobinę soli do smaku. Jajka ubijamy trzepaczką kilka sekund do uzyskania jednolitej masy. Na patelni rozgrzewamy masło. Wlewamy masę jajeczną. Nie mieszamy jej, jedynie delikatnie poruszamy patelnią i czekamy, aż spód omletu nieco się zetnie, a wierzch będzie płynny. W tym momencie zmniejszamy nie co gaz i układamy na wierzchu pokrojone pomidorki i mozzarellę. Wierzch posypujemy świeżo mielonym pieprzem kolorowym. Pod koniec smażenia układamy na wierzchu listki bazylii. Omlet smażymy tylko z jednej strony, nie przewracamy go. Powinien mieć jasnożółty kolor i tylko delikatnie ścięty wierzch. Tradycyjny ma kształt rulonu z zawiniętymi na kształt migdała końcami. Możemy jednak wybrać prostszy sposób - złożenie na pół. Omlet serwujemy od razu.

Twoje notatki do przepisu: