

# Omlety

Dodany przez patryshia

**- Dzieli się na naturalne i biszkoptowe.**

**Omlet robi się z jaj ubitych z niewielką ilością zimnej wody lub mleka. Masę tę smaży się na mocno rozgrzanym tłuszczu, nie mieszając jej na patelni. Gotowy omlet powinien być pulchny, od spodu lekko zarumieniony, a na wierzchu galaretowaty.**

**Omlet biszkoptowy sporządza się z żółtek połączonych z pianą ubitą z białek; można też dodać trochę mąki.**

**- Aby omlet się udał, trzeba go smażyć na masywnej patelni, najlepiej żeliwnej lub innej z grubym dnem.**

**- Patelnię, na której ma być smażony omlet trzeba natrzeć tłuszczem i silnie rozgrzać.**

**- Na patelni o średnicy 16 cm najlepiej smażyć omlet z dwóch jaj, większa ilość masy jajecznej wymaga większej patelni.**

**- Omlety można podawać ze szpinakiem, zielonym groszkiem, szparagami, marchewką, siekaną szynką, parówkami, serem lub wędzoną rybą. Farsz nakłada się równomiernie na połowę omletu, przykrywa drugą i lekko podgrzewa na patelni, po czym przekłada na talerz. Jada się je również na słodko - z dżemem, konfiturą, owocami lub posypane cukrem pudrem.**

**Jak sporządzić dobry omlet?**

**Idealny omlet powinien mieć złotobrazowy spód i błyszczący wierzch. W tym celu podczas smażenia poruszamy lekko patelnią. Gdy masa zacznie się ścinać, zsuwamy omlet na jej brzeg, następnie składamy go płaską szpatułką na pół i przekładamy na podgrzany uprzednio talerz.**

**Jajek, których używamy do omletu nie należy zbyt silnie roztrzepywać, gdyż omlet straci przez to delikatność. Szczególnie delikatny omlet przyrządza się biorąc tylko połowę białek z przeznaczonych do niego jaj, uzupełniając odjętą ilość białek przez dodanie takiej samej ilości kremowej śmietanki.**

**Do smażenia omletów najlepsza jest patelnia miedziana, na której smażą się bardzo pięknie nie przypalają się.**