

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.