

Омлет как в детском саду

Повариха на пенсии раскрыла секрет омлета, который обожали все дети 90-х. Румяная корочка и воздушность — две основных характеристики, с которыми ассоциируется омлет, который когда-то всем нам готовили в детском саду. И хотя те времена ушли безвозвратно, приготовить пышный омлет на завтрак может каждый.

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 150 мл молока
- 20 г сливочного масла
- 1 ч. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. соли

Казалось бы, обычные ингредиенты. Это так, но секрет кроется совсем в другом: не взбивайте яйца, а просто размешайте их. Потом добавьте молоко и соль, еще раз просто перемешайте. Возьмите форму для запекания, смажьте ее растительным маслом, вылейте размешанную массу и отправьте в духовку на 20 минут выпекаться при температуре 250 °С. Заметите румяную корочку — смело вынимайте омлет из духовки. Полейте его сверху растопленным сливочным маслом!

[омлет](#), [еда](#), [готовка](#), [вкуснотища](#)

From:

<https://wiki.rtzra.ru/> - RTzRa's hive

Permanent link:

<https://wiki.rtzra.ru/food/omlet>

Last update: **2018/05/06 13:08**

