



Приготовление омлета фаршированного с перцем и помидорами.

ВЫПОЛНИЛ:

СИМАГИН АЛЕКСАНДР П.19А

Нам понадобится:



► Омлет:

1. Куриные яйца – 3 шт.
2. Молоко – 3 ст. л.
3. Пшеничная мука – 1 чайн. л.
4. Перец – по вкусу.
5. Перец черный молотый – по вкусу.

► Начинка:

1. Ветчина – 10 гр.
2. Помидоры – 10 гр.
3. Болгарский перец – 10 гр.
4. Сыр **любой** – 10 гр.
5. Базилик – 1 чайн. Л.



1. Яйца взбить с молоком, мукой, перцем, солью. Поскольку яйца бывают разные - мелкие, крупные, то в омлет молоко я всегда добавляю так: беру половинку скорлупки от яйца и наливаю в нее молоко, сколько используется яиц, столько половинок с молоком. На 3 яйца 3 половинки скорлупки с молоком.



2. Выливаем смесь на сковородку. На среднем огне немного поджариваем.

3. Как только омлет начинает двигаться по сковородке, выкладываем на половинку омлета начинку. Начинку выкладываем так, чтоб прямая часть омлета была продолжением ручки от сковороды.





4. Накрываем начинку второй половинкой. Немного жарим.

Переваливаем фаршированный омлет на тарелку так, чтоб круглый край подвернулся. Омлет готов.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

