

Květáková omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 ml mléka

2 vejce

sůl

trochu zázvoru

170 g hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

20 g tuku

1 středně velkých květák

30 g másla

Postup

V mléce rozmícháme žloutky, sůl, zázvor a mouku. Zpracujeme jemné hladké těstíčko, do kterého přidáme prášek do pečiva a dobře promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh a zlehka ho vmícháme do těsta.

Omeletovou pánev s olejem dobře prohřejeme, nalijeme tenkou vrstvu těstíčka a prudce opečeme po obou stranách dozlatova. Na každou omeletu dávkujeme květák podušený na másle a omeletu napůl přeložíme.

Ozdobíme plátky rajčat nebo kyselou okurkou. Vhodnou přílohou jsou vařené brambory nebo bramborová kaše.