

Omeleta s hermelínem1

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

125 ml mléka

1 lžice solamylu

6 vajec

20 g másla

2 hermelíny

Postup

V hrnci uvedeme do varu mléko. Solamyl rozmícháme v 125 ml vody, přilijeme do mléka a necháme přejít varem. Po jednom přimícháme do omáčky žloutky. Bílky ušleháme do tuha a vmícháme do vaječného těsta. Máslo rozehtejeme na teflonové pánvi a postupně usmažíme 4 omelety (pánev přiklopíme poklicí). Usmažené omelety uchováme v teple. Hermelíny podélně rozpůlíme a na polovinu každé omelety položíme plátek sýra. Přikryjeme druhou polovinou omelety a rozdělíme na talíře.