Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Омлет

14 августа 2012 12:26 · https://open-cook.ru/recipes/omlet



Не могу не написать пары слов про этот рецепт. У меня отношения с омлетом никогда не складывались, он всегда опадал и становился тонким или сильно подгорал. И я очень удивилась, когда Маша прислала рецепт омлета, уж очень он красивый у нее и воздушный. Надеюсь, у вас получится такая же вкуснятина. (Анна Нечаева)

Нам потребуется:

- 10 яиц (отборных)
- 1/2 литра молока
- 1 чайная ложка соли

- немного сливочного масла для смазки формы и еще немножко положить сверху на горячий омлет
- Форма для выпечки или сковорода с глубокими бортиками

Итак,взять глубокую посуду и разбить туда 10яйц:



Влить молоко:



Все тщательно перемешать:



Смазать форму слив.маслом и залить туда полученную смесь. Примечание: учитывайте, что при запекании омлет поднимется, и не заполняйте форму больше чем на две трети. Отправляем в духовку. Духовка должна быть предварительно нагрета до 200 град. Запекаем ровно 30мин. Старайтесь не открывать духовку:



Готовый омлет подавать сразу, положив на горячий порционный кусок немножко сливочного масла:



Приятного аппетита!



Комментарии: 4

Эксперт # 12:58 14.08.2012

Особенно понравился смайлик :)

Елена # 06:33 18.09.2012

Получился высокий-супер и вкусно!

марина # 16:58 5.02.2016

Фантастика:Попробовала приготовить.Получилось супер.Спасибо!!!

Анна # 20:06 17.01.2020

Смайлик - супер!