

Jak zrobić omlet?



Opis wskazówki

Znudziła Ci się jajecznica na śniadanie?

Z kolei omlet nie zawsze Ci wychodzi? Rozpada się na patelni lub jest za płaski? Mamy na to sposoby! Przeczytaj nasz artykuł i przygotuj perfekcyjny omlet.

Razem czy osobno?

Ubite białka zwiększają swoją objętość aż ośmiokrotnie. Dlatego, jeśli zależy Ci na puszystym omlecie, oddziel białka od żółtek. Pamiętaj, aby ubijać białka w metalowej misce z niewielkim dodatkiem soli. Dzięki temu piana będzie sztywniejsza. Pozostałe składniki wymieszaj z żółtkami, a na samym końcu dodaj pianę i delikatnie mieszaj. Jaja ubite razem zwiększają objętość tylko 2-3 krotnie. Jeśli nie masz czasu na ubijanie białek lub chcesz, niezależnie od sposobu ubijania, by gotowy omlet był puszysty dodaj do niego łyżeczkę proszku do pieczenia.

Jaka patelnia do omletów?

Wbrew pozorom wybór patelni ma znaczenie. Łatwiej będzie przygotować go na patelni o wysokich ściankach. W przeciwnym razie, gdy omlet będzie lekko rósł może wypłynąć z patelni lub przykleić się do pokrywy. Gadżetem ułatwiającym przygotowanie omletów jest patelnia z zagłębieniami. Smażone na niej omlety będą miały zawsze taki sam kształt i będą ładnie się prezentowały.

Jak smażyć omleta?

Najtrudniejszym etapem smażenia omleta jest przewrócenie go na drugą stronę. Aby ta czynność się udała ważne są wszystkie wcześniejsze etapy. Patelnię możesz delikatnie posmarować olejem lub masłem klarowanym. Dobrze ją rozgrzej zanim wylejesz na nią jajka. Następnie zmniejsz płomień i przykryj patelnię przykrywką. Jak dobrać odpowiednią moc smażenia? Skorzystaj z systemu wyboru potraw PerfectChef w płytach indukcyjnych Bosch, który pomoże Ci dobrać najlepsze ustawienia mocy pól grzewczych. Dzięki temu góra lekko się zetnie i będzie Ci łatwiej obrócić omlet na drugą stronę. Do przewracania użyj szerokiej łopatkę drewnianej lub silikonowej. Po przewróceniu wystarczy kilka chwil, by omlet się zrumienił. Teraz już nie ma potrzeby przykrywania patelni pokrywką.

Jeden omlet dla całej rodziny

Chcesz przygotować omlet dla kilku osób, ale nie chcesz spędzić w kuchni całego ranka? Pojedyncze smażenie będzie wiązało się z różnym czasem podania lub koniecznością podgrzania wszystkich omletów. Jednak łatwo rozwiązać ten problem. Masę jajeczną na wszystkie omlety wylej na blaszkę z piekarnika i upiecz całość za jednym razem. Po wyjęciu wystarczy pokroić gotowego omleta na odpowiednią ilość kawałków. Możesz także wykorzystać funkcję FlexInduction w płytach grzewczych marki Bosch. Pozwala ona na połączenie pól grzewczych i tworzenie stref gotowania, więc nie musisz się już martwić o niestandardowe rozmiary patelni.