

Idealny omlet



Opis wskazówki

Sposób przyrządzania omletu decyduje o jego puszystości i niesamowitym smaku.

Aby przyrządzić idealnie puszysty omlet, który można spożywać i na słodko i na słono, tworząc przeróżne wariacje i dopasowując go do pory dnia i własnych zachcianek, warto kierować się kilkoma zasadami:

Białka ubij osobno z dodatkiem szczypty soli, a dopiero później pojedynczo dorzucaj żółtka.

Warto dodać do omletu łyżkę mąki, co doda mu puszystości i lekkości.

Do wersji na słodko dobrze jest dodać, podczas miksowania, cukier waniliowy lub cynamon, co podkreśli smak omletu.

Smaż zawsze na wolnym ogniu, tak by omlet nie tylko przypiekł się z zewnątrz, ale i dobrze usmażył się od środka.

Aby z łatwością przekręcić omlet zsuń go na talerz, a następnie przełóż drugą stroną na patelnię!

Omlet nabierze zupełnie innego smaku, jeśli zanim wyłożysz na niego składniki, posmarujesz go. W wersji słodkiej tahini, masłem orzechowym czy dżemem, a w wersji na słono np. dipem czy pastą z awokado. Smacznego!