

Puszysty omlet



# Opis wskazówki

Puszystość omletu zapewni dobre i jednocześnie krótkie ubijanie jajek.

Krótkie ubijanie jajek za pomocą różgi pozwoli przygotować puszysty omlet. Minuta wystarczy, żeby masa odpowiednio się napowietrzyła. Innym sposobem jest ubicie najpierw białek, a następnie dodanie żółtek do masy (istnieje jednak większe prawdopodobieństwo, że omlet będzie trudno przewrócić, dlatego do masy można dodać mąki, omlet będzie przypominał nieco biszkopt w smaku).