

Омлет классический

Продукты: яйцо (отборное) -5 шт., молоко — 250 мл., соль -0,5 ч. л.,
масло сливочное (для смазки формы)



1. В глубокую миску вылить молоко.



2. Добавить яйца и соль.



3. Хорошо размешать, не взбивая!!!



4. Форму хорошо смазать сливочным маслом



5. Перелить полученную яично-молочную смесь в форму. Форму заполнять не более чем на 2/3, так как омлет поднимется. И поставить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 30 минут. Первые 15-20 минут духовку не открывать.



6. Готовый омлет разрезать на порции. На горячий омлет выложить кусочек сливочного масла.

Омлет опадает в любом случае, но это норма. Поэтому нужно заранее учесть, какой высоты вы хотите, чтобы был готовый омлет. Если хотите повыше, возьмите форму поменьше. Нужно учитывать, что омлет сначала поднимется, потом осядет и останется примерно на том уровне, на котором вы его залили.