



Особенностью французского омлета является технология его приготовления: взбитые яйца жарятся до неполной готовности, а затем скручиваются в рулет. В результате получается очень нежное и воздушное блюдо с влажной консистенцией внутри. При желании в омлет можно добавить начинку.

Это может быть сыр, грибы жареные или отварные, зелень, горошек или подготовленный мясной фарш.

Помните, в состав ингредиентов французского омлета молоко не входит. Молоко делает омлет жидким, а это не соответствует традициям французской кухни.

Далее мы пошагово расскажем, как приготовить французский омлет и удивить домочадцев новым изысканным блюдом из привычных и доступных продуктов.

Рецепт классического французского омлета

Ингредиенты:

- яйца – 3 шт.;
- масло сливочное – 50 г;
- базилик - небольшой пучок;
- петрушка – небольшой пучок;
- молотый белый перец;
- соль.

Приготовление

Разбиваем в миску 3 яйца, добавляем соль и белый перец по вкусу. Все это перемешиваем вилкой или венчиком, но ни в коем случае не взбиваем.

Далее кладем сливочное масло на холодную сковороду и растапливаем его на медленном огне. Масло должно растаять, но не закипеть. Как только масло растопилось, вливаем его тонкой струйкой в миску с яйцами и перемешиваем все слегка.

Полученную смесь выливаем обратно на сковороду и жарим на медленном огне. Крышкой не накрываем. На этом этапе в омлет можно добавить любую начинку, равномерно распределив ее по всей поверхности. Обратите внимание на то, что низ омлета не должен зажариться и иметь золотистую корочку; верх омлета должен остаться слегка сыроватым.

Как только края омлета начнут белеть, берем лопаточку и скручиваем его в рулет прямо на сковороде. В таком виде омлет доготавливается на сковороде еще 30 секунд, затем надо аккуратно переложить его на тарелку «швом» вниз. Подают омлет целым или нарезанным, посыпав мелко нарубленной зеленью петрушки и базилика.