



СТРАСТ ЗА ГОТВЕНЕ ОТ 1877

Омлет с манатарки



2 порции

СЪСТАВКИ

150 г манатарки (ако ги берете сами, бъдете сигурни, че берете точните гъби, някои гъби са отровни)

4 **яйца**

10 г **масло**

150 мл **мляко**

1 шалот

Пресни листа от мащерка

Щипка сол

Пипер, прясно смян

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете със сортирането и почистването на гъбите. Нарезете ги на тънки парченца. Сега нарежете шалота.

Смесете яйцата и млякото в малка купа. Овкусете с щипка сол и пипер.

Стопете маслото в тиган за пържене, при средна температура. След това добавете лука и горските гъби. Когато станат златистокафяви, добавете сместа от яйца и мляко. След 5 – 7 минути яйцата трябва да са достигнали твърда консистенция.

Можете да сервирате омлета директно от тигана с няколко пресни листа мащерка, поръсени отгоре.