



Омлет с билки и пълнеж от червено зеле

⌚ 30–35 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

125 g	Брашно
3 бр.	Големи яйца
200 ml	Мляко
2 с.л.	Олио
1 ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Розмарин, едро нарязан

За пълнежа

300 g	Червено зеле
30 ml	Зехтин
2 с.л.	Бял винен оцет
1 с.л.	Кристална захар
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна

- 1 Нарежете червеното зеле на фини лентички и хубаво разбъркайте със сол и захар за няколко минути. След това натиснете върху цедка, за да се отцеди водата от зелето. Овкусете с оцет, сол и пипер меланж.
- 2 Пригответе омлета, като отделите белтъците от жълтъците. Разбъркайте жълтъците с млякото и малко сол.
- 3 Изсипете брашното и билките към жълтъците и оставете настрана за малко, докато билките развият вкуса си. През това време разбийте белтъците докато станат на пяна и ги добавете към жълтъците. Разбъркайте внимателно с шпатула със „сгъващи“ движения.
- 4 Загрейте малко олио в тиган и изсипете по 5-6 супени лъжици от сместа за всеки омлет. Хубаво разпределете сместа по тигана и гответе до златисто от двете страни.
- 5 Поставете червено зеле отгоре, сгънете и сервирайте готовите омлети.

