

Holenderskie mini omlety

35—45 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 200°. Posmaruj żeliwne patelnie odrobiną masła i włóż je do piekarnika, aby się nagrzały.
2. Stop masło. Następnie jajka wymieszaj z mąką, solą, szczyptą pieprzu, mlekiem i roztopionym masłem na gładkie ciasto. Dodaj zioła prowansalskie według własnego uznania.
3. Teraz można wyjąć gorące patelnie z piekarnika i rozłożyć na nich ciasto. Następnie włóż foremki z powrotem do piekarnika i piecz przez 20-25 minut.
4. Posyp omlety różnymi składnikami. Na przykład z burratą, rukolą, świeżymi pomidorami lub alternatywnie z szynką prosciutto cotto. Wersja z wędzonym łososiem, chrzanem i sosem koperkowym też smakuje wyśmienicie.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

8 łyżek	Masło
8 szt	Jaja Bio
320 ml	Mleko
170 g	Mąka
1 łyżka	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 Młynek	Pieprz Czarny ziarnisty
2 łyżki	Zioła Prowansalskie mieszanka przypraw
1 filiżanka	Świeże zioła (bazylia, szczypiorek, tymianek)
8 szt	Pomidorki koktajlowe
1 szt	Burrata
1 filiżanka	Rukola lub roszponka
2 plastry	Prosciutto Cotto
2 plastry	Wędzony łosoś
2 łyżeczki	Serek chrzanowy
2 łyżki	Sos koperkowy
4 szt	Żelazna mini patelnia