



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

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.

