**Jak zrobić omlet?**

**Klasyczny przepis na omlety**



Czas: 15 MINUT

Porcja dla: 1 OSÓB

**Omlet** to roztrzepane jajka, usmażone na patelni i podane z dowolnymi dodatkami. Każdy ma swój własny przepis na omlet, ale nie każdy wie, który przepis na omlet jest tym klasycznym.

**Składniki**

* 2 [jajka](http://beszamel.se.pl/jaja/jajko-co-warto-wiedziec-na-temat-jajek-wszystko-o-chemii-jaka-rzadzi-jajkiem%2C855/)
* 1-2 łyżki masła
* 1 łyżka zimnej wody lub mleka
* szczypta soli
* pieprz do smaku

**Przygotowanie krok po kroku:**

* Rozbij jajka, rozmieszaj widelcem, dodając wodę lub mleko, sól i pieprz.
* Suchą patelnię postaw na bardzo małym ogniu, potem zwiększ płomień, rozgrzej masło (uważaj, by się nie zrumieniło), wlej masę jajeczną.
* Smaż bez przykrycia na dużym ogniu, aż brzegi omletu się zetną.
* Bardzo delikatnie odwróć na drugą stronę, chwilę podsmaż. Podawaj z dodatkami.