

Омлет по-гречески

Добавил(а) Вячеслав Липатов
10.10.11 11:44 -

Для рецепта вам потребуется:

молоко - 1 л
мука - 240г
яйцо - 8 шт.
инжир - 2-3 шт.
миндаль - 1-2 столовые ложки
масло растительное - 2 ст.л.
сахар - 1 ст.л.
мускатный орех, корица, соль по вкусу

Молоко, муку, яйца смешать, добавить мускатный орех, соль и замесить тесто. Выдержать тесто около 30 минут. Инжир и миндаль измельчить, смешать с корицей и осторожно ввести в тесто. Омлет поставить запекать в сильно разогретую духовку на смазанном малом противне. Сверху омлет посыпать сахаром.

Источник: *Место эксперимента - кухня Саратов 1991.