

## Омлет «как в детском садике»

Как часто мы слышим, что такого омлета «как в садике» больше никогда не ели. И вот наш шеф–повар Анаит Сергеевна предлагает рецепт омлета, который получается толстый, поджаристый, но вместе с тем нежный, с незабываемым сливочным вкусом.



	Подготовьте необходимые ингредиенты. Молоко и яйца лучше использовать комнатной температуры, ведь в холодной смеси соль растворяется плохо.
	В миску разбейте яйца комнатной температуры, всыпьте соль. Влейте молоко комнатной температуры (50-60 мл молока на одно яйцо).
	Слегка размешайте смесь венчиком до однородности. Сильно взбивать смесь не нужно, особенно не стоит использовать миксер, иначе омлет не поднимется. Вообще нужно стараться размешивать так, чтобы на поверхности образовывалось как можно меньше крупных пузырей. Достаточно, чтобы белок и желток соединились с молоком.
	Дно и стенки не очень большой, но достаточно высокой формы для запекания смажьте растительным маслом. Либо можете заменить его на сливочное. Учтите, что от размера вашей формы напрямую зависит толщина готового омлета. Чем меньше форма и выше бортики, тем пышнее будет омлет и наоборот.
	Вылейте в форму яично-молочную смесь. Форма должна быть заполнена не до самых краев, чтобы омлету было куда расти во время выпекания. Духовку предварительно разогрейте. Выпекайте омлет примерно 30-40 минут при 170-180°C. Духовку во время запекания не открывайте, иначе омлет опадет. У готового омлета на поверхности должна появиться золотистая корочка.
<b>Приятного аппетита!</b>	