

Omleta elvetiana

Ingrediente

*4 oua crude
1 lingura de faina
1 ceasca de lapte
1 ceasca de ulei
sare
2-3 fire de usturoi
1 rosie
piper macinat
1 ceapa de apa*

Preparare

Se caleste ceapa in ulei cu usturoi verde tocat marunt, iar cand amestecul este bine inmuierat se adauga rosia curatata de coaja si taiata felii subtiri. Se scade amestecul bine si, cand este gata, se ia cratita de pe foc. Din ouale batute bine cu o lingurita de faina si o ceasca de lapte, se face o omleta care se prajeste in ulei incins. Cand omleta este gata, se scoate pe un platou, se ruleaza si se taie felii groase, peste care se toarna sosul de ceapa. Omleta se serveste alaturi de castraveti murati sau gogosari in otet.