

Omleta frantuzeasca

Ingrediente

100 g slanina
4 cartofi fierti in coaja
1 ceasca mica de ulei
sare
6 oua crude
100 g svaiter
piper macinat

Preparare

Se curata cartofii de coaja si se taie felii subtiri. Intr-o cratita emailata mai mare, se pune o ceasca de ulei, apoi se pun cartofii impreuna cu slanina taiata fasii subtiri. Se lasa pana se rumenesc cartofii, apoi se scoate totul pe o farfurie. Din cele sase oua, batute bine impreuna cu svaiterul taiat cubulete mici se face o omleta care se prajeste in uleiul ramas de la cartofi. Omleta se intoarce cu atentie ca sa nu se rupa, apoi se scoate cand s-a rumenit pe ambele parti, pe un platou mare. Se pune deasupra amestecul de cartofi si slanina prajita, se ruleaza si se taie felii groase, care se servesc imediat, alaturi de castraveti murati sau salata de sezon.