Автор: Administrator
02.02.2011 15:38 - Обновлено 07.03.2011 03:08

Рецепт приготовления омлета с копченой рыбой

Ингредиенты:

- **2 больших куска рыбы горячего копчения,**
- **1 ст. ложка масла,**
- **6 яиц,**
- **6 ст. ложек молока,**
- **1 чайная ложка муки,**
- **соль,**
- **2 ст. ложки оливкового масла,**
- **зелень петрушки**

Рыбу очистить от кожи и костей, разделить на кусочки и обжарить в течение 5 мин. Из яиц, молока и муки приготовить массу для омлета, хорошо перемешать, посолить. Поджарить 4 омлета. На каждый положить обжаренную рыбу и сложить пополам. Посыпать зеленью петрушки.