**Рецепт пышного омлета на водяной бане**

**Ингредиенты**

250 мл яичной массы комнатной температуры из 4 яиц

250 мл молока комнатной температуры

Щепотка соли – по вкусу

Круглая форма диаметром 12 см и высотой 10-14 см

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить пышный омлет на водяной бане? Подготовим продукты. Яйца и молоко должны быть комнатной температуры. В миску вбиваем 4 яйца и слегка взбалтываем их вилкой до однородной массы.

**Шаг 2**

Количество яичной массы измеряем просто с помощью мерной кружки. У нас получилось 250 мл.

**Шаг 3**

Вливаем в мерную кружку точно такое же количество молока – 250 мл. Непременным условием пышности омлета является соотношение веса яичной массы к молоку 1:1.

**Шаг 4**

Вливаем молоко в яичную массу и просто перемешиваем вилкой, не используя никаких других кухонных принадлежностей, типа блендера. Важно массу для пышного омлета не взбивать сильно.

**Шаг 5**

Добавляем соль по вкусу и снова слегка перемешиваем.

**Шаг 6**

Переливаем яично-молочную массу в жаропрочную форму, которую ставим в горячую воду в кастрюле так, чтобы вода доходила до половины её краёв, и накрываем кастрюлю крышкой.

**Шаг 7**

Включаем огонь, доводим воду до кипения, затем убавляем нагрев и готовим омлет на водяной бане 15-20 минут при лёгком кипении воды, чтобы та не попала в форму.

**Шаг 8**

Готовый омлет, когда он стал пышным, достаём из кастрюли, аккуратно проходимся по краям силиконовой лопаткой, поскольку готовили, не смазывая форму жиром, и переворачиваем сразу на блюдо.

**Шаг 9**

Снимаем форму. Омлет на водяной бане получился очень вкусный, пышный, пористый, воздушный и нежной структуры.

**Шаг 10**

Высота омлета получилась 5 см в высоту. Разрезаем на порционные куски и подаём к столу.

Приятного аппетита!