**Рецепт пышного омлета в духовке как в садике**

**Ингредиенты**

Яйца – 6 шт. (315 г без скорлупы)

Молоко 3,5% – 315 мл

Сливочное масло – для смазывания формы

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Подготовим продукты. Соотношение веса яиц без скорлупы к весу молока должно быть равным – это главный физический критерий в приготовлении пышного омлета в духовке.

**Шаг 2**

Поскольку вес каждого яйца обычно бывает разный, разбиваем их в миску и взвешиваем чистую массу. У нас получилось 315 г (в среднем масса одного яйца варьируется от 50 г до 60 г).

**Шаг 3**

Вливаем в миску с яйцами ровно 315 мл молока. Сделать это просто, обнулив массу миски на весах, чтобы общая масса будущего омлета составляла 630 г.

**Шаг 4**

Солим по вкусу.

**Шаг 5**

Форму для запекания лучше взять с высокими бортиками с учетом того, что омлет поднимется в духовке. Смазываем её сливочным маслом.

**Шаг 6**

Размешиваем яйца в миске с молоком, взбивать их в пену не нужно, просто смешиваем молоко и яйца.

**Шаг 7**

Переливаем яичную массу в форму и отправляем в духовку на 35 минут.

**Шаг 8**

Выставляем температуру 190. Дверцу духовки во время приготовления омлета не открываем, иначе он опадёт.

**Шаг 9**

Достаём. Пышный омлет в духовке как в садике приготовлен! Он получился с запеченной золотистой корочкой и прекрасным ароматом. Немного опускается – так и должно быть.

**Шаг 10**

При помощи лопаточки разделяем его на порции и подаём к столу. Омлет получился такой нежный, что дрожит, как суфле! Такую текстуру очень любят дети и всегда кушают с удовольствием в садике.

Приятного аппетита!