

200 g obranych ziemniaków, pokrojonych w kostkę
6 jajek
70 g słodkiej śmietanki lub tłustego mleka
1 łyżka posiekanego szczypiorku
1/2 łyżeczki soli
pieprz do smaku
800 g wody

- ziemniaki włożyć do koszyczka i odstawić
- na górnym poziomie przystawki Varoma ułożyć wilgotny papier pergaminowy
- do naczynia miksującego włożyć jajka, śmietanę lub mleko, sól i pieprz, zmiksować - 10 sek., obr. 4, wylać powstałą masę na przykrytą papierem część przystawki Varoma
- umyć naczynie miksujące, wlać do niego wodę, włożyć koszyczek, zamknąć pokrywę, na wierzchu ustawić przystawkę Varoma i gotować na parze - 15 min., obr. 2, temp. Varoma
- ostrożnie otworzyć przystawkę Varoma, omlet razem z papierem zsunąć na pokrywkę przystawki, część na której parował się omlet odwrócić dziurkowaną stroną do góry i położyć na przykrywcę, całość obrócić tak, by omlet znalazł się na części dziurkowanej, usunąć papier, całą przystawkę umieścić na naczyniu miksującym i gotować dalej - 5 min., obr. 1, temp., Varoma
- omlet serwować przybrany ziemniakami i szczypiorkiem