

Doradca Smaku express: Puszysty omlet z kremowym serem, odc. 8



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

jajka	4 szt
mleko	1/2 szklanki
kremowy serek biały	100 g
rukola	1 opakowanie
pomidory suszone Smak	8 szt
kapary całe Smak	1 łyżka
ser feta	100 g
olej rzepakowy	

Do smaku

sól morska	
pieprz czarny mielony	
tymianek Prymat	
pieprz czosnkowy	

Do dekoracji

bazylia	1 gałązka
----------------	-----------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wbijamy jajka, doprawiamy solą, tymiankiem, po czym miksujemy mikserem ręcznym do uzyskania puszystej piany.

Do miski wrzucamy porwaną w rękach rukolę, pokrojone suszone pomidory z odrobiną oleju, serek kremowy, kapary, doprawiamy solą i pieprzem czosnkowym, mieszamy.

Do ubitych jajek dodajemy mleko.

Omlet z połowy masy smażymy na oleju do zarumienienia z każdej strony.

Omlet przekładamy na talerz, na jego połowę wykładamy farsz z rukolą, omleta składamy w pół. Podajemy ozdobiony listkiem bazylii.