

Mini omlety



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6
boczek wędzony	20 gram
cebula	1/2
papryka czerwona	1/2
suszona natki pietruszki Prymat	2 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
oliwa	do smażenia
mleko	3 łyżki
ser żółty	do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek, cebule i paprykę kroimy w bardzo drobna kostkę. Cebule szklimy na rozgrzanej oliwie, dodajemy boczek i smażymy aż boczek będzie chrupiący. Dodajemy paprykę i jeszcze chwile podsmażamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Foremki na muffinki wypełniamy farszem. Jajka roztrzepać, dodać mleko, pietruszkę i doprawić solą i pieprzem. Rozlać masę jajeczną do foremek. Posypać wierzch startym serem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C przez około 20 minut. Ja podałam omlety z sosem chili