

OMELT PO NORMANDZKU

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajka	5 sztuk
wątróbki kurze	2 sztuki
śmietana	2 łyżki
masło	100 gram
wino białe	100 gram
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wymieszać, dodać śmietanę, sól oraz pieprz. Wątróbkę pokroić, podsmażyć, dodać wino - osolić, popieprzyć i wszystko razem gotujemy ok. 5 minut. Smażymy omlet. Do środka wkładamy wątróbkę na winie i całość zawijamy. SMACZNEGO!!!