

Omlet niedzielny



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jarzyny ugotowane i starte na tarce o grubych oczkach	20 dag
posiekany szczypiorek	1 łyżeczka
jajka	4 szt
koperek Prymat	1 łyżeczka
sól czosnkowa Prymat	1/2 łyżeczki
śmietana 18%	3 łyżki
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz czarny mielony	1 szczypta
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć warzywa. Jajka rozmieszać ze śmietaną, solą czosnkową, natką, koperkiem i szczypiorkiem, doprawić solą i pieprzem. Zalać warzywa, wymieszać i usmażyć z obu stron. Podawać z ciemnym pieczywem.