

## Omlet warzywny



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>żółtko jaja</b>	3 sztuka
<b>białka</b>	6 sztuka
<b>pomidory</b>	2 sztuka
<b>cukinia</b>	0,5 sztuka
<b>papryka czerwona</b>	0,5 sztuka
<b>zioła prowansalskie</b>	1 łyżeczka
<b>olej rzepakowy</b>	1 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>szczypiorek</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa dokładnie myjemy.

Pomidory kroimy w plasterki, a cukinię i paprykę w niedużą kostkę.

Żółtka i białka jaj dokładnie miksujemy z ziołami prowansalskimi, szczyptą soli i pieprzu.

Rozgrzaną patelnię smarujemy odrobiną oleju. Układamy plasterki pomidorów. Wlewamy połowę jajek.

Posypujemy równomiernie połową cukinii i papryki. Smażymy pod przykryciem do całkowitego ścięcia jaj.

Omlet składamy na pół i ściągamy na talerz. Posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem.

Z pozostałych składników przygotowujemy drugi omlet.