

omlet wiosenny z salami



BRIOSZKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2
papryka czerwona	2/3 małej
oliwki czarne	kilka sztuk
groszek zielony	garść
papryka zielona	2/3 małej
papryka żółta	2/3 małej
cebula	1/2 małej
olej kokosowy	do smażenia
salami	
sól i pieprz	
Kurkuma mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka trzepiemy na jednolitą masę.

Cebulę i papryki podsmażamy na oleju kokosowym, aby trochę zmiękły, doprawiamy solą i pieprzem. Oliwki i salami kroimy w plastry, groszek płuczemy (jeśli korzystamy z mrożonego, wcześniej odmrozić lub zalać wrzątkiem). W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 180 stopni. Usmażone warzywa, oliwki, kurkumę oraz groszek dodajemy do masy jajecznej.

Na patelni rozgrzewamy olej kokosowy i wlewamy masę. Następnie na omelet kładziemy plastry salami oraz (opcjonalnie) oliwki dla ozdoby. Gdy dół omeletu będzie lekko podsmażony, przekładamy patelnię (oczywiście taką, którą spokojnie możemy wkładać do piekarnika, bez plastikowych uchwytów) do piekarnika i podpiekamy omelet ok.10 minut.