

Omlet z cukinią



BIETKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cukinia	30 dkg
cebula	1 szt
jajko	4 szt
boczek	5 dkg
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na patelni, dodajemy drobno pokrojoną cebulę i cukinię, przykrywamy i dusimy aż warzywa zmiękną.

Roztrzepujemy jajka, doprawiamy pieprzem i solą i zalewamy warzywa. Omlet smażymy aż jajka się zetną z jednej strony. Potem patelnię przykrywamy talerzem, przekładamy omlet i z powrotem zsuwamy z talerza na patelnię i smażymy z drugiej strony.

Gotowy omlet przekładamy na talerz.