

Omlet z pomidorami



MARZENCIAK1985



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajka	2 sztuki
sól i pieprz	
woda	
masło do smażenia	1 łyżka
pomidor	4 plasterki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 2 jajka rozbijamy w szklance.
- KROK 2 Dodajemy odrobinę wody, soli, pieprzu, można również dodać trochę np ostrej papryki. Całość rozbełtujemy widelcem.
- KROK 3 Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła i wylewamy naszej jajka.
- KROK 4 Kiedy całość się smaży ruszamy lekko łyżką żeby pozbyć się nadmiaru płynnej konsystencji przy przewracaniu. Kładziemy ze 4 plasterki pomidora.
- KROK 5 Przekręcamy na drugą stronę. Ja zwykle używamy do tego drugiej patelni. Najpierw robię omlet na małej a przy przekręcaniu przerzucam na większą. Smażymy mniej więcej po 2-3 minut z każdej strony.
- KROK 6 Gotowe danie układamy na talerz i podajemy np z chlebem z masłem i ketchupem. Czas przygotowania to około 10 minut. Smacznego.