

Omlet z serem i mielonką

MYSZKA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	2 łyżki
jaja	2 szt
sól	szczypta
ser żółty	
mielonka tyrolska	1 plaster

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywno. Dodać szczyptę soli i dalej ubijać. Później dodać żółtka i wymieszać. Następnie dodać mąkę i wymieszać. Jeśli będą grudki można trochę zmiksować. Wylać masę na patelnię na rozgrzany olej. Usmażyć nie za mocno a następnie na jedną połówkę położyć ser a na to mielonkę, złożyć omlet na pół i obrócić na drugą stronę. Smażyć jeszcze około minuty.