

Omlet z serem i z szynką

BEATA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynka	100 g
jajko	4 szt
tarty ser	50 g
masło do smażenia	4 łyżki
siekana pietruszka	4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciepły omlet jest smacznym daniem, który można podawać ze świeżą sałatą, zarówno w południe jak i wieczorem.

Jajka rozmieszać z 8 łyżkami wody, solą i gałką muskatołową. Dodać szynkę pokrojoną na cienkie paseczki i tarty ser.

Każdy z czterech omletów smażyć na jednej łyżce masła i tylko po jednej stronie. Jajka wlać na patelnię i przykryć. Omlet jest gotowy, gdy jajka się zetną, a wierzch omletu jest lśniący.

Patelnię zestawić z palnika i chwilę odczekać, aby omlet można było z łatwością zdjąć z patelni. Posypać siekaną pietruszką i złożyć na pół. Podawać z dodatkami.