

Omlet z serkiem, suszonymi pomidorami, kaparami i rukolą



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na omlet:

jajka	4 sztuki
mleko	0,5 szklanki
serek kremowy	100 gramów
rukola	1 opakowanie
pomidory suszone	8 sztuk
kapary	1 duża łyż.
ser feta	100 gramów
olej do smażenia	

Do smaku:

sól morska - MŁYNEK Prymat
pieprz czarny mielony
tymianek
pieprz czosnkowy mielony Prymat

Do dekoracji:

świeże listki bazylii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wbijamy jajka, doprawiamy solą, tymiankiem, po czym miksujemy mikserem ręcznym do uzyskania puszystej piany.

Do miski wrzucamy porwaną w rękach rukolę, pokrojone suszone pomidory z odrobiną oleju, serek kremowy, kapary, doprawiamy solą i pieprzem czosnkowym, mieszamy.

Do ubitych jajek dodajemy mleko. Omlet z połowy masy smażymy na oleju do zarumienienia z każdej strony.

Omlet przekładamy na talerz, na jego połowę wykładamy farsz z rukolą, omleta składamy w pół. Podajemy ozdobiony listkiem bazylii.