

## Omlet ze świeżymi i suszonymi pomidorami z zieloną cebulką



### WEDITH1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajko</b>	2
<b>mleko</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	
<b>Pieprz czarny grubo mielony Prymat</b>	
<b>pomidor</b>	1
<b>pomidory suszone w zalewie</b>	3
<b>posiekana dymka ze szczypiorem</b>	
<b>olej</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidor sparzyć obrać ze skórki, wydrążyć miąższ, pokroić w drobną kosteczkę. Suszone pomidory i dymkę drobno posiekać.

Jajka roztrzepać, dodać mleko i przyprawy.

Na patelni rozgrzać olej, wylać masę jajeczną, przecz 2-3 minutki podważać masę z brzegów aby płynna część wlewała się pod spód. Następnie ułożyć pomidory i dymkę, przykryć patelnię i smażyć do ścięcia się jajka.