

Przepis dnia, odc. 31: Omlet z kurkami, ziemniakami i pomidorami z dipem czosnkowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	200 g (umyte i oczyszczone)
ziemniaki	2 szt.(ugotowane, plastry)
cebula dymka	1 pęczek (posiekany)
czosnek	2 ząbki (plastry)
ser kozi	200 g (tarty)
jajka	4 szt.
śmietana kremówka	1 szklanka
pomidory malinowe	2 szt. (plastry)
olej rzepakowy	
masło	2 łyżki
sól morska	
pieprz czarny mielony	
tymianek	
gałka muskatołowa mielona	
bazylia świeża	
Party Dip Czosnkowy Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na suchej patelni podsmażyć kurki i po chwili dodać olej i masło.
- KROK 2 Do smażonych kurek na patelnię dodać ziemniaki i smażyć na złoty kolor. Doprawić do smaku solą morską i pieprzem czarnym mielonym. Na koniec smażenia dodajemy czosnek.
- KROK 3 W misce ubić jajka, a następnie połączyć je ze śmietaną i kozim serem, doprawić do smaku solą morską i pieprzem czarnym mielonym, gałką muskatołową oraz tymiankiem.
- KROK 4 Na patelnię wyłożoną papierem do pieczenia przełożyć ziemniaki i kurki z czosnkiem. Ułożyć plastry pomidorów, doprawić pieprzem, wylać na to masę jajeczną z kozim serem.
- KROK 5 Posypać całość szczypiorem z dymki, smażyć pod przykryciem 15-20 minut.
- KROK 6 Tak przygotowany omlet podawać z Party Dipem czosnkowym przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu (ew. dla wzbogacenia smaku do dipu można dodać posiekaną bazylię) oraz gałązkami świeżej bazylii.