

Omlet z parmezanem



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
mleko	120 ml
parmezan starty	10 dag
szczypiorek posiekany	2 łyżki
olej	1 łyżka
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielić żółtka od białek. Żółtka zmiksować z mlekiem, parmezanem, szczypiorkiem, solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę, a następnie ostrożnie dodać masę żółtkową. Rozgrzać olej i masło na dużej patelni i smażyć omlet po obu stronach, dopóki nie przyrumieni się na złocistobrązowo.