

Klasyczny omlet z dymką



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	2 szt
cebula dymka ze szczypiorkiem	1 pęczek
usmażona pierś z kurczaka	1 szt
sól, pieprz	do smaku
masło do smażenia	1 łyżka
woda zimna	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja rozbij do naczynia i zoztrzep widelcem dodając wodę i trochę soli. Na patelni podduś pokrojona dymkę. Wymieszaj z mięsem. Przypraw. Usmaż omlety z obu stron. Gdy będą prawie gotowe, na połowę nałóż dymkę, przykryj drugą połową, przyduś i jeszcze chwilę smaź.