

Omlet Ejla - Zewa



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	9 szt
mąka pszenna	3 łyżki
sól	6 szczypt
pieprz	3 szczypty
Czosnek suszony Prymat	3 szczypty
płatki kukurydziane	1 i 1/2 szk
kiełbasa wiejska	300 g
cebula	1-2 szt
ser żółty	100 g
Papryka ostra mielona Prymat	3 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę pokroić w plasterki i podsmażyć z cebulą pokrojoną w piórka.

Ser zetrzeć na tarce.

Wszystkie składniki na omlet oprócz płatków zmixować.

Dodać płatki i delikatnie wymieszać.

Rozgrzać patelnię z oliwą, wylać porcję jajek z płatkami i smażyć na niewielkim ogniu z obu stron na złoty kolor.

Omlet wyłożyć na talerz, położyć kiełbasę z cebulą, posypać serem i złożyć na pół.

Podawać na gorąco.