Omlet niedzielny

ANNA2221

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jarzyny ugotowane i starte na tarce o grubych oczkach	20 dag
posiekany szczypiorek	1 łyżeczka
jajko	4 szt
Koperek suszony Prymat	1 łyżeczka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1/2 łyżeczki
smietana 18%	3 łyżki
masło	1 łyżka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzać masło i podsmażyć warzywa. Jajka rozmieszać ze śmietaną, solą czosnkową, natką, koperkiem i szczypiorkiem, doprawić solą i pieprzem. Zalać warzywa, wymieszać i usmażyć z obu stron. Podawać z ciemnym pieczywem.