

Omlet fritata



ANDŻELIKA3



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	6szt
pomidory	2szt
ząbki czosnku	2
grube plastry wędzonego boczku	2
śmietana	2łyżki
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni. Zdjąć skwarki na talerzyk, podsmażyć oczyszczony i posiekany czosnek i cebulę. Oczyszczyć cukinię i paprykę, pokroić na kawałki, wrzucić na patelnię, podsmażyć, mieszając, przełożyć na talerz, przestudzić. Dodać pokrojone w plastry pomidory. Jajka rozmącić ze śmietaną, przyprawić do smaku solą, pieprzem i papryką, wsypać posiekane zioła, podsmażone warzywa i boczek. Wymieszać, wlać na patelnię, smażyć 8-10 minut na małym ogniu, potrząsając patelnią, by masa równo się rozlała. Przykryć talerzem, obrócić patelnię, by omlet znalazł się na talerzu i z powrotem zsunąć go na patelnię, by podsmażył się z drugiej strony.