omlet z cebula i serem

SYLWIACHMIEL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	8 sztuk
woda letnia	8 lyzek
masło	do smazenia
sól	do smak
ziemniaki ugotowane	2 sztuki
starty zolty ser	3/4 szklanki
oliwa	2 lyzki
Farsz:	1 sztuka
cebula	1 sztuka
natka pietruszki	1 lyzka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzewamy oliwe i podduszamy cebule pokrojona na cienkie polplasterki.Gdy bedzie iekka,lekko ja studzimy i dodajemy pokrojone w kostke ziemniaki i starty zolty ser oraz natke.Ostroznie mieszamy.Jaja rozbijamy i trzepiemy razem z woda i sola.Na rozgrzanym masle smazymy 4 cienkie omlety ,na srodek kazdego kladziemy 1/4 farszu i zwijamy go.Zapiekamy chwilke w piekarniku i podajemy