

Ziołowy omlet z pieczarkami i cebulką



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szczypiorku	1 pęczek
natki pietruszki	1 pęczek
koperku	1 pęczek
cebuli	1 szt.
jajek	6 szt.
masła	1 łyżka
pieczarek	15 dag
mleko	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ubić z mlekiem, przyprawić do smaku solą i białym pieprzem. Pieczarki obgotować w wodzie z dodatkiem soli i pieprzu. Ostudzić, pokroić w drobną kostkę. Cebulę przecisnąć przez praskę. Natkę pietruszki, koperek, i szczypiorek drobno posiekać. Połowę ziół, pieczarki i cebulę dodać do roztrzepanych jajek. Na patelni rozpuścić masło, wylać masę jajeczną i smażyć omlet. Po około 3-4 minutach, kiedy masa się zetnie na spodzie, a na wierzchu pozostanie półpłynna, dodać pozostałe zioła i złożyć omlet na pół, chowając w środku zioła. Podsmażać jeszcze chwilę i podawać gorący.