

Omlet z ziemniakami w bulionie



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

SKŁADNIKI NA OMLET	1 porcja
mleko 3,2%	0,5 szklanki
śmietana 18-procentowa	2 łyżki
sól, pieprz	
olej do smażenia	
jaja	3 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki w bulionie : przepis znajdziecie w mojej księdze:)

Omlet: jajka, mleko, śmietanę miksujemy przyprawiamy solą, pieprzem. Na patelni rozgrzewamy olej (łyżkę) wlewamy masę omletową, smażymy na wolnym ogniu co chwilę odrywając drewnianą łyżką boki i zalewając jeszcze surową masą.

Na talerzu układamy omlet, na połowę dajemy ziemniaczki, przykrywamy drugą połową.

Smacznego!