

Omlet z zielonymi szparagami i żółtym serem :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser żółty	4 łyżki (tarty)
szparagi zielone	1 pęczek
jajko	6 szt.
sól	
masło	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć , oczyścić (zielonych nie trzeba obierać) , przyciąć końcówki. Ułożyć w garnku , zalać lekko osoloną wodą i gotować 15 minut od zagotowania (najlepiej było by gotować na stojąco tak by łebki sterczały nad poziomem wody w specjalnym garnku do szparagów – ale ponieważ takowego nie osiadam to układam płasko w szerokim).Ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową i pokroić na 3 części .

Jajka (po 3 sztuki) ubić ze szczyptą soli na puszystą masę . Na patelni rozgrzać 1 łyżkę masła .Wylać masę jajeczną i smażyć podginając brzegi .Kiedy omlet będzie prawie usmażony posypać go połową sera i wyłożyć na nim połowę szparagów. Chwilę smażyć .Przełożyć na drugą stronę z pomocą dużego talerza i dosmażyć .

Tak samo usmażyć drugi omlet .

Podawać w całości lub przekrojony na trójkąty (4) jak fritatę .