

Omlet ziemniaczany



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

5 dkg sera np. goudy 2 czerwone cebule 2 łyżki oliwy

becon	10 dag
ziemniaki	1,2 kg
jajko	3 szt.
mleko	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bekon pokroić w paseczki, wysmażyć na chrupko. Skwarki zdjąć z patelni i odłożyć. Obrane ziemniaki pokroić w cienkie plasterki, cebule pokroić w krążki. Do tłuszczu z bekonu dodać olej, rozgrzać, wrzucić plasterki ziemniaków i smażyć kilka minut na średnim ogniu odwracając je, by się równomiernie usmażyły. Oprószyć je solą i pieprzem, dodać cebulę i smażyć jeszcze wszystko razem ciągle mieszając. Żółty ser pokroić w drobną kostkę, jajka wymieszać z mlekiem przyprawiając na pikantnie solą i pieprzem. Na podsmażonych ziemniakach i cebuli rozłożyć skwarki z bekonu i pokrojony żółty ser i na to wylać jajka z mlekiem. Patelnię przykryć, pozostawić na małym ogniu na ok 30 min. aż omlet się zetnie i gotowe! Ja śmaże porcjami na mniejszej patelni i wtedy krócej 8-10 min.