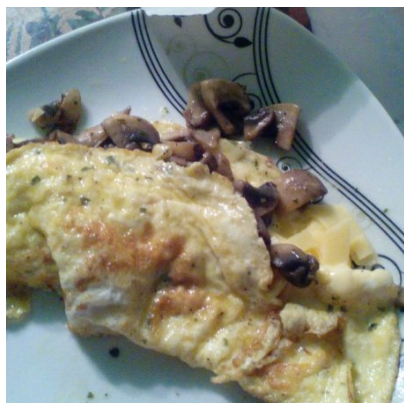


Omlet z grzybami



JAGODA5913



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

składniki

mąka	4 łyżki
jaja	2 szt
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
natka pietruszki	2 łyżki posiekanej

farsz

pieczarki	300 g
masło lub margaryna	50 g
cebula	1 szt
mąka ziemniaczana	1 łyżka
woda	30 ml
Bulion grzybowy	500 ml
ser żółty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować wszystkie składniki. Jajka wymieszać z mąką, solą i pieprzem, dodać natkę pietruszki. Grzyby usmażyć z cebulką na maśle, dolewając bulionu i dusić do miękkości. Przyprawić do smaku pieprzem i solą. Mąkę i odrobinę wody rozmieszać i zagęścić farsz grzybowy. Usmażyć omlety na maśle z obu stron i nałożyć farszu grzybowego. Po wierzchu posypać startym serem i zapiec pod przykryciem na patelni aż się stopi ser.

