

Ziołowy omlet z kurkami, bekonem i serem bałkańskim



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajek (po 2-3 na osobę)	4-6
dkg małych kurek	30
g sera bałkańskiego	50-100
czubate łyżki siekanego koperku, natki pietruszki i szczypiorku	po 2
łyżeczki masła	2
sól, pieprz mielony	do smaku:
bekon	10 wędzony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, opłukać, dobrze osączyć. Cebulę obrać, posiekać. Bacon pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżeczki oleju, zeszklić cebulę. Następnie dodać bekon, podsmażyć, dodać kurki i smażyć razem ok. 5 min. - mieszać i odparować nadmiar wody, doprawić. Jajka wybić do dwóch miseczek, lekko roztrzepać, doprawić solą i pieprzem. Do każdej miseczki dodać po połowie mieszanki zieleniny (troszkę zostawić do przybrania). Wymieszać i jedną porcję wlać na rozgrzaną patelnię z rozpuszczoną połową masła + 1 łyżeczką oleju. Smażyć nie mieszając tylko przechylając patelnię i podważając boki omletu aby płynne jajko spływało pod spód. Kiedy wierzch omletu będzie prawie ścięty wyłożyć na niego połowę smażonych grzybów z cebulą i szynką. Zsunąć usmażony omlet na talerz lekko zaginając 1/3 do środka. Posypać pokruszonym serem i resztą zieleniny.