

Omlet grzybowy



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

jajko	3 sztuki
mąka	1 łyżka
mleko	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	2 szczypty
podgrzybki	6 sztuk
cebula	1 sztuka
masło	2 łyżki
olej rzepakowy	1 łyżka
natka pietruszki	0.5 pęczka
zielona cebulka	0.5 pęczek
pomidory cherry	15 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę. Podsmażamy do zeszklenia na maśle z dodatkiem oleju, następnie dodajemy oczyszczone pokrojone grzyby. Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem. Smażymy do momentu aż grzyby będą odpowiednio miękkie i odparują większość wody.

Do kubka wbijamy jajka, dodajemy mąkę, mleko, sól i pieprz do smaku oraz posiekaną natkę pietruszki.

Całość dokładnie rozbełtać i wolno wlewamy na patelnię z grzybami.

Smażymy, aż masa jajeczna się zetnie, pod koniec smażenia posypujemy posiekaną cebulką zieloną.

Usmażony omlet delikatnie szpatułką zsuwamy na talerz, na połowie układamy pokrojone na połówki pomidorki cherry i przykrywamy drugą połową omleta.

Podajemy z pieczywem.

