

OMLET WIEJSKI Z POMIDORAMI



BEATA80



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

boczek	100 g
cebula	100 g
pęczek szczypiorku	1
jajko	5 sztuki
mleko	5 łyżka
pomidor	3 sztuki
ziemniaki ugotowane	w mundurkach g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokroić boczek na małe kostki, cebulę obrać i pokroić na cienkie talarki, posiekać drobno szczypiorek.

Boczek wysmażyć na patelni aż stanie się chrupki. Ziemniaki pokroić na plasterki o grubości około 1 cm rozłożyć je równomiernie na boczku. Opiec je z obu stron na złoty kolor. Dodać cebulę i wszystko szybko zapiec.

W misce rozmieszać widelcem jajka z mlekiem, dodać soli i pieprzu. Pomidory pokroić na plasterki. Dobrze wymieszane jajka wylać na ziemniaki tak, by zakryły je równomierną warstwą. Niech jajka zetną się przy niskiej temperaturze. Omlet udekorować pomidorami i posypać świeżym lub suszonym szczypiorkiem.