Omlet z grzankami

EWA109

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	3
masła	45 g
łyżka oliwy	1
ząbek czosnku	1
sól	do smaku
chleb tostowy	1 kromka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Na patelni rozgrzac dobrze 1 lyzke oliwy. Wlozyc kromke chleba, usmazyc z obu stron na zloty kolor. Wyjac z patelni, osaczyc z nadmiaru tluszczu.
2. Czosnek obrac, rozetrzec z odrobina soli i rozsmarowac na goracym chlebie.
3. Z chleba zrobic grzanki, krojac go w kostke o boku 1 cm.
4. Jaja umyc w cieplej wodzie. Wybic do miski, wymieszac z lyzka drobno pokrojonego masla i sola. Lekko ubic trzepaczka lub widelcem.
5. Na patelni rozgrzac reszte masla, wlac jaja, smazyc 2-3 min na duzym ogniu. Gdy omlet sie zrumieni od spodu, szerokim nozem podniesc brzeg i w tym kierunku podniesc patelnie tak, by reszta masy jajecznej splynela z wierzchu pod spod.
6. Gdy brzegi omletu beda zrumienione a srodek miekki i lekko sciety, posypac omlet grzankami, zlozyc na pol, zsunac na ogrzany talerz. Dla kilku osob usmazyc oddzielne omlety.