Omlet z papryką – inaczej



ASERET

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	6-8 szt
cebule	2 szt
oliwa	3 łyżki
woda	1/4 szklanki
papryka czerwona	1 (lub zielona)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać i posiekać.
Umyć paprykę, usunąć z niej gniazda nasienne, również pokroić.
Ubić jaja, dodać sól i pieprz.
Na płaskiej cienkiej patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy.
Wrzucić posiekaną cebulę i paprykę, podlać wodą i dusić na bardzo małym ogniu.
Zdjąć z ognia, gdy warzywa całkowicie wchłoną wodę.
Odstawić na 5 minut. następnie warzywa dodać do jaj
Rozgrzać pozostałą 1 łyżkę oliwy w naczyniu, dusić jaja z warzywami przez 5 minut, ciągle mieszając.
Podawać bardzo gorące.

Tak naprawdę, to bardziej danie z powodu swej konsystencji możemy nazwać jajecznicą niż prawdziwym omletem.
Ale warto spróbować.