

Omlet z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Doskonały na śniadanko.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- wody lub mleka - 2 łyżka(i)
- masło lub oliwa do smażenia - 1 łyżeczka(i)
- pomidor - 1 szt.
- oliwki - 4 szt.
- cebula dymka ze szczypiorkiem - 1 szt.
- kawałek młodej cukini -
- olej do nadzienia - 1 szt.
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Cukinię pokroić w paski, posiekać pomidora, cebulkę ze szczypiorkiem.
2. Na patelni rozgrzać olej, wrzucić pokrojoną cukinię, chwilę posmażyć, dodać cebulkę i pomidor, lekko poddusić, na końcu wrzucić pokrojone oliwki, przyprawić do smaku solą i pieprzem. 3. Jajka wybić na talerz, dodać sól i pieprz, lekko ubić. Masę jajeczną wylać na rozgrzany tłuszcz, zsunąć z patelni, gdy jajka się zetną, nappełnić nadzieniem z warzyw, od razu podawać.