

OMLET Z BEKONEM I PIECZARKAMI

Przepis dodany przez użytkownika robaczek



Bardzo proste

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 8 szt.
- pieczarki - 200 g
- masło - 2 łyżka(i)
- bekon - 6 kawałków
- mleko - 2 łyżka(i)
- musztarda - 1 łyżka(i)
- pietruszka - 2 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1
- żółty ser starty - 80 g

Etapy przyrządzania:

1. Na patelni rozgrzać masło – 1 łyżkę. Podsmażyć pieczarki, cebulę i pokrojony czosnek. Pod koniec wrzucić pietruszkę, musztardę, sól, pieprz. Dokładnie wymieszać trzepaczką mleko, jajka i ser. Jajka wlać na patelnię i smażyć z obydwu stron.