

Omlet z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- sok z cytryny - 0,5 łyżka(i)
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 dag
- mąka ziemniaczana - 1 dag
- ser gouda - 2 dag
- olej - 1 łyżka(i)
- pieczarki - 8 dag
- śmietana kremówka - 5 dag
- zasmażka błyskawiczna - 1 łyżeczka(i)
- salami - 8 dag
- szczypiorek -

Etapy przyrządzania:

1. Ubić białka z dodatkiem soku z cytryny i szczyptą soli. Wymieszać z żółtkami i mąką ziemniaczaną. Na patelni rozgrzać masło, zdjąć je z ognia, wylać masę jajeczną i posypać ją startym serem. Przykryć i smażyć na małym ogniu 20 minut. Na oleju przysmażyć pieczarki, salami i cebulę. Podlać śmietaną i bulionem, a potem zagotować. Przyprawić do smaku, zagęścić zasmażką. Podawać z omletem.