

Omletowe ślimaczki z serem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczne i pożywne

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 1 PLN

Potrzebne składniki:

- jajko - 1 szt.
- twarożek - 3 łyżka(i)
- zielony groszek z puszki - 1 łyżka(i)
- kukurydza z puszki - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżeczka(i)
- posiekany koperek - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

miseczka, widelec

Etapy przyrządzania:

1. Jajko wbij do miseczki, dodaj łyżkę wody, a następnie lekko ubij widelcem. Na rozgrzanej patelni roztop masło i wlej masę jajeczną. Smaż omlet na dużym ogniu, podważając brzegi nożem, by płynna masa z wierzchu omletu spłynęła pod spód i również się ścięła. Omlet powoli zsuń na talerz po czym posmaruj twarożkiem. Posyp groszkiem, kukurydzą i koperkiem. Zwiń omlet w rulonik i pokrój w poprzek na ślimaczki.

Jak podawać?

na gorąco