



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

## **Omlet z ziemniakami II**

Opcjonalnie druga wersja

**Czas przygotowania:** do 15 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Śniadanie

### **Składniki:**

- jajka, 4 szt.
- ziemniak, 5 szt.
- cebula, 3 dag
- ser żółty, 10 dag
- masło, 2 dag
- olej, 2 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać ze skórki i pokrajać w plastry. W ten sam sposób pokrajać cebulę. Na patelni rozgrzać olej, przesmażyć w nim cebulę, włożyć ziemniaki i chwilę smażyć. Gdy się podrumienią, przełożyć ziemniaki na rozgrzany ogniotrwały półmisek, zalać jajami, rozbitymi jak na jajecznicę z dodatkiem soli i pieprzu. Na wierzchu rozłożyć płatki sera i kawałeczki masła. Wstawić na kilka minut do mocno rozgrzanego piekarnika. Lekko zrumieniony omlet posypać zieleniną, jeść z surówką.

