



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

## **Omlet z warzywami**

Pyszny omlet idealny na przystawkę

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** smażone

**Liczba porcji:** cztery

karnawal

### **Składniki:**

- ser topiony, 50 g
- masło, 2 łyżk.
- woda, 1 łyżk.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 4 szt.
- papryka czerwona, 0.5 szt.
- szpinak , 0.5 szkl.
- pieczarka, 4 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Jaja, sól, pieprz i wodę lekko ubić widelcem. DOdać rozdrobniony ser topiony - wymieszać. Masło rozgrzać na patelni poddusić pokrojone drobniej pieczarki i paprykę pokrojoną w paski. Masę jajeczną przelać na patelnię z rozgrzanym masłem i równo rozprowadzić. Usmażyć omlet w ten sposób, aby jego dolna część była lekko zrumieniona, a górna jeszcze się nie ścięła. Na omlet nałożyć paprykę, szpinak, pieczarki. Patelnię przykryć i smażyć 2-3 min. Omlet wyłożyć na talerz, pokroić wedle uznania i nabić części na wykałaczki. Podawać na ciepło lub zimno.

