

Omlet

data aktualizacji: 2021.06.07 autor: Redakcja



Składniki:

- 5 jaj
- 2 łyżki posiekanego estragonu
- po 1 łyżce posiekanego szczypiorku i natki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 2 łyżki masła

- ok 15 dag świeżego [twarożku](#) koziego

Sposób przygotowania:

Wymieszaj trzepaczką jajka z ziołami, solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej połowę masła, wlej połowę masy omietowej, smaż, aż spód się przyrumieni, a powierzchnia będzie galaretowata. Posyp połową pokruszonego koziego serka. Przykryj patelnię i smaż, aż jajka się zetną. Analogicznie przygotuj drugi omiet. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Do omietu można wrzucić listki zblanszowanego szpinaku albo oliwki.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/38785-omiet>