

ANIA STARMACH

Omlet na słońce

Co kupić?

- 4 jajka
- 50ml mleka
- 0.5 łyżki masła
- 8 pomidorków koktajlowych
- 2 plasterki szynki
- 0.5 kulki mozzarelli (50 g)
- 1 garść rukoli lub Twojej innej ulubionej sałaty
- pieprz i sól

Jak przygotować?

1. Szynkę pokrój w cienkie paseczki, mozzarellę – w plastry, pomidorki – na połówki.
2. Jajka wbij do miski, dodaj mleko, szczyptę soli i pieprzu, wszystko wymieszaj trzepaczką lub widelcem.
3. Na średniej patelni rozpuść masło, wlej masę jajeczną, ułóż na niej paseczki szynki, wymieszaj, jeśli jajka jeszcze się nie ścięły.
4. Po 2 minutach przewróć omlet na drugą stronę (użyj do tego płaskiej szpatułki). Smaż kolejne 2 minuty do zarumienienia.
5. Usmażony omlet przełóż na talerz, dodaj pomidorki, sałatę i ser. Całość złóż na pół i zjedz od razu, ponieważ z czasem omlet traci na puszystości.