Omlet grzybowy

Bożena1960

Polecane na: **śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.
mąka - 1 łyżka
mleko - 1 łyżka
pieprz mielony - 1 szczypta
sól morska - do smaku
podgrzybki - 6 szt.
cebula - 1 szt.
masło - 2 łyżka
olej - 1 łyżka
natka pietruszki - 1/2 pęk
szczypiorek - 1/2 pęk
pomidorki cheery - 10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy w drobną kostkę.
Podsmażamy do zeszklenia na maśle z dodatkiem oleju, następnie dodajemy oczyszczone pokrojone grzyby.
Doprawiamy solą i świeżo mielonym pieprzem.
Smażymy do momentu, aż grzyby będą odpowiednio miękkie i odparują większość wody.
Do kubka wbijamy jajka, dodajemy mąkę, mleko, sól i pieprz do smaku oraz posiekaną natkę pietruszki.
Całość dokładnie rozbełtać i wolno wlewamy na patelnię z grzybami.
Smażymy, aż masa jajeczna się zetnie, pod koniec smażenia posypujemy posiekaną cebulką zieloną.
Usmażony omlet delikatnie szpatułką zsuwamy na talerz, na połowie układamy pokrojone na połówki pomidorki szery i przykrywamy drugą połową omleta.

Podajemy z pieczywem.