





Omlet z musztardą Dijon i ziołami prowansalskimi

 dorotaR


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.

musztarda Dijon - 1 łyżeczka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

ziona prowansalskie - do smaku

oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzewamy niezbyt mocno patelnię z niewielką ilością oliwy z oliwek. Do miski wbijamy po kolei jajka sprawdzając czy są świeże. Do jajek dodajemy musztardę Dijon lub inną ulubioną, szczyptę soli i pieprzu świeżo mielonego oraz ziona prowansalskie. Roztrzepujemy jajka z przyprawami i wylewamy na patelnię. Smażymy pod przykryciem aż omlet się zetnie (do 10 min)