




Omlet z selerem

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jajka - 4 szt.

seler naciowy łodygi - 2 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

curry - do smaku

masło - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Selera myjemy i kroimy w cienkie plasterki. Jajka wbijamy pojedynczo do miski, sprawdzając ich świeżość. Do jajek dodajemy przyprawy i wszystko roztrzepujemy. Do roztrzepanych jajek dodajemy selera i mieszamy. Rozgrzewamy patelnię niezbyt mocno a na niej rozpuszczamy masło. Masę jajeczną wylewamy na rozgrzaną patelnię. Przykrywamy przykrywką i smażymy na średnim ogniu aż omlet zetnie się z wierzchu ok 10 min).