




Grzanki w omlecie

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 2 porcje

Składniki:

duża bułka pokrojona na kromeczki - 1,5 szt.
masło klarowne - 1 łyżka
jajka - 4 szt.
sól i pieprz - - do smaku

posiekany szczypiorek - 2 łyżka
ser mozzarella - 1/3 opakowanie
Dodatkowo: np. ketchup -

Dodatkowe info:

Dzisiaj mój eksperymentalny omlet z grzankami. Omlet wyszedł bardzo smaczny, jest bardzo prosty w przygotowaniu i bardzo syty, zjadłam połowę i wystarczyło, chociaż trudno było się oprzeć pozostałemu kawałkowi.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojone kromeczki bułki obsmażyć na patelni z rozgrzanym masłem klarownym z każdej strony czyli przygotować grzanki. Jajka wbić do garnuszka, rozbełtać z dodatkiem soli i pieprzu do smaku, połączyć z posiekany szczypiorkiem lub posiekaną cebulką. Tak przygotowanymi jajkami zalać przygotowane grzanki i smażyć na małym ogniu palnika do lekkiego ścięcia jajek. Gdy brzegi jajek się zetną posypać mozzarellą, przykryć przykrywką i smażyć do całkowitego ścięcia jajek i rozpuszczenia sera. Gotowy omlet przełożyć na płytki talerz i polać ketchupem .