





Lekki omlet z warzywami

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jajka - 2-3 szt.

seler naciowy łodyga - 1 szt.

oliwki czarne - kilka szt.

natka pietruszki - 1 łyżka

orzechy laskowe - 1 garść

zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

pieprz - do smaku

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na suchą patelnię z powłoką nieprzywierającą wysypujemy orzeszki lekko je prażymy. Selera naciowego myjemy i obieramy z włókiem, kroimy w plasterki. Oliwki odsączamy z zalewy i kroimy w plasterki. Do miski wbijamy jajka po kolei sprawdzając ich świeżość. Dodajemy do nich przyprawy i roztrzepujemy z nimi jaja. Dodajemy selera, oliwki, natkę, mieszamy i wylewamy na patelnię. Smażymy na wolnym ogniu pod przykryciem aż omlet się zetnie.