




Omlet z boczniakami

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 2 porcje

Składniki:

boczniki - 1/2 opakowanie
natka z pietruszki - - garść
bazyli listki - - kilka
sól i pieprz - - do smaku

cebula - 1 szt.
olej - 2 łyżka
jaja - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczniki pociąć w paski, a cebulę w kostkę. Natkę posiekać z bazylią. Rozgrzać suchą patelnię bez oleju i podsmażyć boczniki pod koniec dodając cebulę oraz doprawiając solą i pieprzem. Dolać trochę oleju i wymieszać. Jaja wbić do miski, dodać sól i pieprz oraz zioła. Przeleć zawartość do cebuli i boczników. Smażyć omlet z dwóch stron.