





Omlet z makaronem

 gosia56

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

makaron - 10 dag
szynka krojona - 3 łyżka
papryka czerwona - 1/2 szt.
sól , pieprz - do smaku
masło - 2 łyżka

mleko - 3 łyżka
woda gazowana - 2 łyżka
mąka kukurydziana - 2 łyżka
natka pietruszki - garść
kielki rzodkiewki -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Makaron spaghetti u mnie połamany z pszenicy durum gotujemy al dente w osolonej wodzie studzimy,
Kroimy w kostkę paprykę i szynkę, natkę pietruszki siekamy.
Na patelni rozgrzewamy masło dodajemy pokrojoną szynkę i część papryki i natki chwilę smażymy.
Dodajemy makaron mieszamy chwilę podgrzewamy.
W misce mieszamy jajka ,mleko ,wodę,mąkę ,doprawiamy solą i pieprzem.

Zawartość miski wlewamy na makaron na górę sypiemy pozostałą natkę i paprykę, zmniejszamy ogień i nakrywamy patelnię aż omlet się zetnie .Na górę przed podaniem posypujemy kielki rzodkiewki
Podajemy na ciepło .

POLECAM!!!