





Omlet z serem mozzarella i podsmażonymi z cebulą pieczarkami

 Bożena1960

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 3 szt.

cebula - 1 szt.

pieczarki - 200 g

masło klarowne - 1 łyżka

mleko - 2 łyżka

sól i pieprz mielony - 1/2 do smaku

posiekana cebulka zielona - 1 łyżka

starty ser mozzarella - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Prosty, szybki i smaczny omlet to pomysł na pyszne sycące śniadanie. Omlet z dodatkiem sera mozzarellą oraz podsmażonymi z cebulką pieczarkami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obrać, pokroić w pół piórka, pieczarki oczyścić, obrać i pokroić w plasterki, na patelni rozgrzać większą połowę masła klarownego dodać pokrojoną cebulę i podsmażyć do zeszklenia. Do zeszkłej cebuli dodać pokrojone pieczarki i podsmażać mieszając do miękkości doprawiając pieprzem i solą. Jajka rozbełtać z dodatkiem mleka, dodać soli i pieprzu do smaku oraz starty ser mozzarella. Wszystko dokładnie wymieszać. Patelnię dobrze rozgrzać dodać pozostałe masło, gdy masło się rozpuści wlać rozbełtane jajka z serem. Smażyć bez przykrycia do ścięcia jajek, a brzegi się zetną, wtedy delikatnie omlet obrócić na drugą stronę. Chwilę podsmażyć, zdjąć na talerz, na jedną połówkę omleta nałożyć przygotowane pieczarki zakryć drugą połową, posypać posiekaną cebulką.