




Omlet z topinamburem

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

jaja - 3 szt.
mleko - 3 łyżka
topinambur - 2-4 szt.
papryka - - kawałek
szynka z indyka - 1 plaster

bazylia świeża - - kilka listków
sól i pieprz - - do smaku
masło klarowane - 1-2 łyżeczka
pomidor - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Topinambur obrać cienko lub dokładnie wyszorować szczotką, pokroić w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzać masło klarowane i podsmażyć na nim krążki topinamburu.

KROK 2: Paprykę i szynkę pokroić w kostkę, dodać do topinamburu, przesmażyć razem około minutę.

KROK 3: Jajka roztrzepać z mlekiem, solą i pieprzem. Wylać mieszaninę na warzywa, na wierzchu ułożyć pokrojonego pomidora i listki bazylii. Przykryć i smażyć omlet na małym ogniu.

KROK 4: Jak jajko będzie już ścięte podawać.