



Omlet z warzywami

 dorotaR

Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

jajka - 6 szt.

marchewki ugotowane - 2 szt.

pietruszka ugotowana - 1 szt.

seler ugotowany - kawałek

sól - do smaku

pieprz - do smaku

zioła prowansalskie - do smaku

oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ten omlet to pyszny pomysł na śniadanie z wykorzystaniem warzyw z gotowania rosółu. Na patelni rozgrzewam niezbyt mocno niewielką ilość oliwy. ugotowane w rosolu warzywa kroje w kostkę, wrzucam na patelnię i przesmażam przez 2-3 minuty. Do miski wbijam po kolei jajka, roztrzepuję je dodając niewielką ilość soli i pieprzu a także ulubionych ziół np prowansalskich. Jajka wylewam na patelnię, chwilę wszystko mieszam a następnie zmniejszam ogień, przykrywam przykrywką i podgrzewam aż omlet się zetnie (ok 10 min).