



przepisy.pl

## Omlet z cukinią i pomidorami



 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Składniki:

- jaja - 3 sztuki
- Owczy ser (może być również twarde ser kozi lub parmezan) - 50 gramów
- Cukinia mała - 1 sztuka
- pomidory koktajlowe - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- posiekana pietruszka - 3 szczypty
- posiekana dymka - 5 szczypt
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Cukinię pokrój na cienkie plasterki, pomidory na ćwiartki. Posiekaj dymkę i natkę pietruszki.
2. Wrzuć wszystko na rozgrzaną oliwę. Przesmaż na dużym ogniu 1-2 minuty. Po czym zmniejsz ogień.
3. W misce wymieszaj jajka z przyprawą Knorr.
4. Wylej jajka równomiernie na całą patelnię. Smaż wszystko na niedużym ogniu około 2-3 minut, aż omlet będzie prawie ścięty.
5. Następnie posyp omlet startym serem i złoż na pół. Po kolejnych kilku minutach smażenia delikatnie zsuń omlet na talerz. Podawaj natychmiast z sałatą i pieczywem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)