



przepisy.pl

# Omlet biskoptowy z brokułami

 30 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- brokuły - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- ser lazur - 100 gramów
- czerwona papryka konserwowa - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- jajka - 4 sztuki
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżka
- oliwa - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Brokuły podziel na małe różyczki i obgotuj we wrzątku doprawionym Delikatem Knorr. Schłodź w zimnej wodzie i odsącz.
2. Paprykę pokrój w kosteczkę. Brokuły wymieszaj z pokruszonym serem.
3. Żółtka roztrzep z mąką, śmietaną i szczyptą gałki muszkatołowej, dodaj ubite białka, dopraw Delikatem Knorr.
4. Z masy upiec na rozgrzanym tłuszczu dwa omlety
5. Na połowie omletu ułóż farsz i przykryj drugą połówką. To samo zrób z drugim i udekoruj papryką.

---

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)