



Omlet w koreańskim stylu

przepisy.pl



Składniki:

- jajko - 4 sztuki
- Przyprawa Koreański Grill Knorr** - 2 łyżeczki
- pasta z fasoli - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- sos sojowy - 2 łyżki

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

 50 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jaja wbij do miski, dodaj pastę z fasoli oraz przyprawę Knorr. Wszystko dokładnie wymieszaj.
2. Z masy jajecznej smaż klasyczne cienkie omlety i przekładaj na deskę lub talerz.
3. Omlety złóż płasko podobnie jak się składa krokiety.
4. Jeden omlet nadziewaj na dwa patyczki do szaszłyków nabijając na przemian. Podawaj od razu na sosie sojowym. Możesz również gotowe szaszłyki zgrillować.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl