



przepisy.pl

Omlet z białymi szparagami



Składniki:

- białe szparagi - 10 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- masło - 2 łyżki
- jajko - 2 sztuki
- szczypiorek łodyga - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 0.5 sztuk

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

30 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Szparagi umyj, odkrój zdrewniałe części łodyg (1/3 długości szparaga), obierz środkowe części (główek nie obieraj!) i pokrój na kawałki długości 1-2 cm. Cebulę posiekaj.
2. Na patelnię włóż masło, cebulę i szparagi i smaż na małym ogniu, pod przykryciem, przez 10 minut. Dodaj pół Bulionu na włoszczyźnie Knorr i wymieszaj dokładnie.
3. Jajka roztrzep i wlej na patelnię. Przykryj i smaż na średnim ogniu przez kilka minut, aż jajka się zetną. Przełóż na talerz, posyp posiekanym szczypiorkiem.

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