



przepisy.pl

## Omlet z otrębami - pyszne śniadanko !!!



### Składniki:

- jaja - 2 sztuki
- otręby - 2 łyżki
- serek wiejski - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

 15 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie jest banalne choć ja zawsze bałam się omletów jeszcze z dodatkami. Ale, że w piątek raczej nie jadłam wędlin i mięsa więc trzeba było znaleźć sobie alternatywę, która zaspokoi mój brzusek :) Do miski wbijam jajka i dodaję sól oraz pieprz (do smaku). To muszę rozbełtać, aż stworzy się ładna jasna konsystencja i pianka na górze.
2. Następnie dodaję serka wiejskiego i otręby. Mieszam i gotowe.
3. Teraz tylko na patelni rozgrzewam 3 łyżki oleju i wylewam moją miksturę. Najgorsze jest obracanie, ale uwierzcie po kolejnym przygotowaniu omleta idzie coraz lepiej. Smażymy po 2 minuty na każdej stronie (mniej więcej), wiadomo, aż wszystko się zetnie i usmaży. Przekładamy omleta na talerz i zajadamy!!!!

---

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)