



przepisy.pl

Omlet z pieczarkami i szpinakiem



 20 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- małe jaja - 8 sztuk
- pieczarki - 240 gramów
- świeży szpinak - 4 garść
- szalotka - 6 sztuk
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- Flora ProActiv** - 4 łyżeczki
- cienka kromka chleba graham - 8 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki umyj i osusz. Odkrój ogonki, a kapelusze pokrój na cienkie plasterki. Szalotkę obierz i pokrój w cienkie plasterki, czosnek obierz i posiekaj drobno, szpinak umyj i odetnij gałązki.
2. Na patelni na rozgrzanej oliwie przesmaż czosnek i szalotkę, dodaj pieczarki i szpinak, dopraw do smaku.
3. Jaja wbij do miski, roztrzep, a następnie masę jajeczną wlej na patelnię ze szpinakiem. Gotuj pod przykryciem do ścięcia jajek.
4. Gotowy omlet podawaj posypany natką pietruszki.
5. Chleb graham włóż do tosterka, po wyjęciu posmaruj Florą ProActiv i podawaj razem z omletem.

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