



Omlet z warzywami

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- małe jajko - 8 sztuk
- mleko 1,5% tłuszczu - 8 łyżek
- zmielone otręby pszenne - 4 łyżki
- paseczek czerwonej papryki - 4 sztuki
- paseczki żółtej papryki - 4 sztuki
- średnia cebula - 1 sztuka
- średni plaster cukinii - 4 sztuki
- kukurydza konserwowa - 4 łyżki
- średnia pieczarka - 4 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 4 łyżki
- cienka kromka chleba żytniego słonecznikowego - 8 sztuk
- Flora Original** - 4 łyżeczki
- liść sałaty rzymskiej mini - 8 listki
- gotowana szynka wieprzowa - 8 plastrów

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka wbij do miseczki, dodaj mleko i otręby. Dokładnie wymieszaj. Do smaku można dodać szczyptę pieprzu kolorowego.
2. Warzywa dokładnie umyj pod bieżącą wodą, pokrój w drobną kosteczką i podsmaż na Rama Smaż jak szef kuchni classic. Podduszone warzywa zalej masą jajeczną. Patelnię przykryj pokrywką i smaż do momentu ścięcia się jajka.
3. Pomidora pokrój w plasterki, posyp posiekanym szczypiorkiem.
4. Pieczywo posmaruj Florą Original, połóż sałatę i plasterki szynki, podaj razem z omletem i pomidorem.

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