



przepisy.pl

# Omlet ze szparagami i krewetkami

 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- śmietana - 4 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- masło - 3 łyżki
- pieprz biały - 1 szczypta
- jaja - 6 sztuk
- szparagi - 500 gramów
- krewetki mrożone - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Krewetki rozmroź, a szparagi oczyść, zwiąż w pęczki i gotuj przez 20-30 minut w posolonej wodzie.
  2. Jajka roztrzep wraz ze śmietaną, pieprzem i solą.
  3. Na patelni rozgrzej łyżeczkę masła\* i wlej 0,25 masy jajecznej.
  4. Usmaż omlet tak, aby z jednej strony pozostał niedopieczony. Z pozostałej masy usmaż kolejne 3 omlety. Przełóż je do ciepłego piekarnika.
  5. Rozgrzej resztę masła i podsmaż na nim krewetki.
  6. Szparagi odsącz z wody i ułóż na omletach. Placki złóż na połowę i posyp krewetkami. Możesz podawać z zieloną sałatą.
- \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

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)