



przepisy.pl

Omlet ze szparagami i szynką



30 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- szparagi białe - 6 sztuk
- szparagi zielone - 6 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- parmezan - 30 gramów
- szynka - 2 plastry
- natka pietruszki - 0.25 pęczków
- jajko - 1 sztuka
- śmietana 30% - 50 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Szparagi umyj, odetnij zdrewniałe końcówki, obierz. Łodygi pokrój na kawałki długości 2 cm, główki pozostaw w całości. Marchewkę obierz i pokrój na plasterki. Cebulę posiekaj.
2. Na patelnię wlej oliwę, dodaj cebulę, marchew i łodygi szparagów i smaż na niewielkim ogniu, pod przykryciem przez 10 minut.
3. Dodaj starty parmezan, pokrojoną szynkę, pokruszoną kostkę pietruszkową, posiekaną natkę pietruszki i wymieszaj.
4. Jajko roztrzep ze śmietaną i wlej na patelnię. Smaż na średnim ogniu, pod przykryciem, aż jajko się zetnie.

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