



# Roladki omeletowe

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieprz
- śmietana - 2 łyżki
- sól
- orzeszki piniowe - 1 łyżka
- parmezan - 2 łyżki
- jajka przepiórcze - 8 sztuk
- masło - 3 łyżki
- mrożony szpinak - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Jajka zmiksuj , przypraw solą.
2. Wylej masę na rozgrzaną 1 łyżkę masła, usmaż omelet.
3. Rozmrożony szpinak przesmaż na pozostałym maśle, podduś.
4. Wymieszaj ze śmietaną i parmezanem, przypraw solą i pieprzem.
5. Masą szpinakową posmaruj omelet, zwiń i pokrój na plastry o grubości 2 cm.
6. Ułóż na talerzu i posyp zrumienionymi na suchej patelni orzeszkami piniowymi.

---

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)