



przepisy.pl

Ziemniaczany omlet z czerwoną cebulą



 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta
- parówki - 2 sztuki
- ziemniaki - 5 sztuk
- czerwona cebula - 2 sztuki
- parmezan starty - 1 łyżka
- natka pietruszki - 3 łyżki
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj w mundurkach, a potem pokrój w kostkę. Cebulę i parówki pokrój w półplasterki.
2. Cebulę podduś na 2 łyżkach oliwy. Jajka ubij z rozmarynem, natką i serem. Dopraw przyprawą Knorr.
3. Dodaj ziemniaki, parówki i połowę cebuli.
4. Resztę oliwy rozgrzej, wlej masę jajeczną z dodatkami i smaż pod przykryciem, aż masa częściowo się zetnie.
5. Postaw patelnię z omletem pod grillem w piekarniku i dopiecz, obłóż resztą ciepłej cebuli.

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