

Omlet z warzywami i Twarogiem Delikatnym ze szczypiorkiem

Szybki i jednocześnie pyszny posiłek? Zaskocz swoich bliskich obłędnym śniadaniem.



Przepis



Dodatkowe informacje o przepisie:



10



1

Składniki

- Łyżka Masła Ekstra Président
- Twaróg Delikatny ze szczypiorkiem
- Garść świeżego szpinaku lub rukoli
- 4-5 pomidorków koktajlowych
- Pół zielonego ogórka
- 3 jajka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Składniki na omlet:

- 2 łyżki Twarogu Delikatnego ze szczypiorkiem
- łyżka Masła Ekstra Président
- 3 jajka
- szczypta soli
- szczypta pieprzu

Dodatki do omleta:

- Twaróg Delikatny ze szczypiorkiem
- garść świeżego szpinaku lub rukoli
- 4-5 pomidorków koktajlowych
- Pół zielonego ogórka

Rozbij jajka i roztrzep je delikatnie w miseczce. Masę wylej na rozgrzaną patelnię z masłem. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony, aż omlet będzie złocisty z chrupiącą skórą. Wypełnij dodatkami i zegnij na pół.