

Mega omlet



Autor: **kasia90**
Przepisów: **131** Ocena: **2401**

1-2 os. 30 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki w opisie :)

Sposób przygotowania:

1 Składniki:

- 5 jaj
- 1 cebula –pokrojona w kostkę
- 2 ząbki czosnku-pokrojone w plasterki
- Pęczek szczypiorku-posiekane
- 3 plastry sera gouda
- 1 średni pomidor-pokrojony w kostkę
- 1 łyżeczka zielonego marynowanego pieprzu
- 2 łyżki śmietany
- 2 łyżki ciemnego sosu sojowego
- Kilka kropel tabasco
- Sól, świeżo mielony pieprz, oliwa do smażenia
- Świeża bazylia posiekana

Wyk: Cebulę i czosnek przesmażyć na oliwie uważając aby się nie przypaliło. W tym czasie wbić do miski jajka, dodać śmietanę, sos sojowy, zielony pieprz, sól, świeżo mielony pieprz, tabasco i wszystko dokładnie roztrzepać i dobrze napowietrzyć. Gdy cebula i czosnek nam się podsmaży miksturę wlać na patelnię. Odczekać chwilę aż się trochę zetnie. Na wierzch dodać pomidory, plasterki sera porwane na kawałki, szczypiorek, świeżą bazylię i przykrywamy pokrywką. Co jakiś czas podważamy brzegi omleta przechylając patelnię w celu spłynięcia płynnej konsystencji pod spód, gdyż omlet smażymy z jednej strony. Po całkowitym ścięciu się omleta zdejmując go z patelni składamy na pół. Podajemy z majonezem i sosem barbecue . Dekorujemy świeżą bazylią.

Twoje notatki do przepisu: