

Omlet z kurkami

Autor: **FitSweet**Przepisów: **72** Ocena: **1650**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 jajka
- 1 garść kurek
- 2 łyżki śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżka mąki
- 1 cebulka dymka
- 1 łyżka masła
- 0,5 kulki mozzarelli
- świeżo mielony pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1) Kurki oczyścić, umyć, dokładnie osuszyć i w razie potrzeby pokroić na mniejsze kawałki.
- 2) Na rozgrzanej patelni (o średnicy 21 cm) z połową łyżki masła zeszklić cebulkę. Dodać kurki i podsmażyć, a następnie zdjąć na talerz.
- 3) Do miski dodać jajka, śmietanę, mąkę, sól i pieprz do smaku, i dokładnie wymieszać trzepaczką, aby napowietrzyć omlet.
- 4) Masę jajeczną wylać na rozgrzaną patelnię z resztą masła. Po 30 s środek omletu przemieszać szpatułką i jeszcze raz rozprowadzić masę.
- 5) Kiedy omlet zacznie się ścinać dodać kurki z cebulką oraz porawną mozzarellę.
- 6) Gotowy omlet złożyć na pół, zsunąć na talerz i podawać.



Twoje notatki do przepisu:

