

# Omlet z młodymi warzywami



Autor: **Pularda**  
Przepisów: **64** Ocena: **319**

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- na omlet:
  - łyżka masła
  - 3 jaja
  - 0,5 łyżki mąki
- na farsz:
  - młoda marchewka, pietruszka, kalarepka
  - szparagi, zielony groszek, fasolka szparagowa

## Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa umyj i drobno pokrój. Na patelni rozpuść kawałek masła, podsmaż warzywa, dolej trochę wody i duś pod przykryciem, dopóki nie zmiękną.

Na drugiej patelni usmażyć omlet: Ubić masło na puszysty krem, dodać cukier, żółtka i mąkę, wymieszać. Osobno ubić białka na pianę. Ostrożnie wymieszać z masą żółtkową. Smażyć. Gdy będzie gotowy, przerzucić go nieusmażoną stroną na warzywa. Smaż do zrumienienia. Wydaj na stół ciepły.

## Twoje notatki do przepisu: