

# Omlet z szynką i ziołami

Autor: **Rewia**Przepisów: **1166** Ocena: **10033**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 8 jaj
- 2 łyżki mleka
- 150 g szynki gotowanej
- 150 g żółtego sera
- szczypiorek
- pietruszka
- sól i pieprz
- zioła prowansalskie
- 2 łyżki masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Jajka mieszamy z mlekiem i łyżką stopionego, chłodnego masła, muszą się dobrze połączyć, ale ciasto nie może być puszyste. Przyprawiamy solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Pozostałe masło rozgrzewamy na patelni, podsmażamy na nim pokrojoną szynkę.
- 2 Ser żółty ścieramy na tarce i dodajemy do ciasta. Całość mieszamy. Połowę wylewamy na rozgrzaną patelnię. Smażymy na niewielkim ogniu.
- 3 Pod koniec smażenia, gdy omlet na wierzchu nie jest jeszcze ścięty, posypujemy ciasto połową szynki i połową posiekanych ziół. Chwilę dosmażamy. Podobnie smażymy drugi omlet. Podajemy np. z sałatką z pomidorów.

Źródło: Rewia

## Twoje notatki do przepisu: