

Omlet ze szpinakiem i pomidorkami

Autor: **jolao**Przepisów: **96** Ocena: **601**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 2 duże jajka
- 4 łyżki mleka
- 1 łyżeczka masła
- garść świeżego szpinaku
- 1 ząbek czosnku
- 4 pomidorki koktajlowe
- sól do smaku
- szczypiorek do podania (można pominąć)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka roztrzepujemy z mlekiem.

Czosnek siekamy drobno, szpinak szatkujemy, a pomidorki kroimy na ćwiartki.

Na rozgrzane masło wrzucamy posiekany czosnek i szpinak, solimy do smaku. Podsmażamy, aż szpinak zmięknie, a następnie dodajemy pokrojone pomidorki i jeszcze chwilę podgrzewamy.

Całość zalewamy roztrzepanymi jajkami, przykrywamy patelnię pokrywką i smażymy na wolnym ogniu ok. 4-5 minut, odwracamy na drugą stronę i dosmażamy.

Przekładamy na talerz i posypujemy posiekanym szczypiorkiem.

Twoje notatki do przepisu: