OMLETAS SU KUMPIU IR KIETUOJU SŪRIU DŽIUGAS®



Ingredientai

3	kiaušiniai
pagal skonį	svogūnų laiškų
50 g	kietojo sūrio DŽIUGAS
4 riekės	kalakutienos kumpio
30 g	sviesto
truputis	alyvuogių aliejaus
pagal skonį	druskos, pipirų

PARUOŠIMAS

Keptuvę gerai įkaitinkite, ištirpinkite sviestą, įpilkite šiek tiek alyvuogių aliejaus. Sumažinkite ugnį ir supilkite kiaušinių plakinį. Kepkite ant nedidelės ugnies, kol pradės stingti kiaušinių plakinys, tuomet viršų apiberkite smulkiai tarkuotu sūriu ir kepkite, kol omleto viršus taps standus. Ant iškepusio omleto vieno šono išdėliokite kumpį ir perlenkite pusiau. Patiekite iš karto su žaliomis salotomis ir apibarstę sūriu.