OMLET Z SZYNKĄ I SEREM TWARDYM DŽIUGAS®



Ingredientai

3	jajka
do smaku	szczypiorek
50 g	sera twardego DŽIUGAS
4 kromki	szynki z indyka
30 g	masła
trochę	oliwy z oliwek
do smaku	sól, pieprz

PRZYRZĄDZANIE

Dobrze rozgrzać patelnię, roztopić masło, wlać trochę oliwy z oliwek. Zmniejszyć ogień i wlać ubite jajka. Smażyć na niewielkim ogniu aż jajka zaczną się ścinać, następnie górę posypać drobno startym serem i smażyć aż góra omletu stanie się sztywna. Na jednym boku usmażonego omletu ułożyć szynkę i zgiąć na pół. Podawać od razu z sałatą i posypany serem.