

Omlet z TABASCO na ostro



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 2 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- jajka - 2
- pomidory - Kilka sztuk
- Papryka - Kawałek
- pieczarki - 2-3
- masło - kilka łyżek
- Czosnek - 1 ząbek
- Pietruszka - Kilka listków
- TABASCO
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Pomidorki podpiec przez kilka minut w mocno nagrzanym piekarniku. Na patelni rozgrzać masło. Na nim przesmażyć pokrojoną w paski paprykę i pieczarki pokrojone w cząstki. Zdjąć je na chwilę z patelni. Jajka rozbić widelcem na puszystą masę (omlet będzie pulchniejszy im więcej powietrza wtłoczemy? ubijając jajka). Masę jajeczną przyprawić solą, pieprzem i kilkoma kroplami sosu TABASCO. Ponownie na patelni rozgrzać trochę masła. Wrzucić na nie pokrojony w cienkie plasterki czosnek. Wlać masę jajeczną, a jak się zacznie delikatnie ścinać rozłożyć na omlecie upieczone pomidorki, paprykę i pieczarki. Posypać obficie posiekaną natką pietruszki. Aby ściął się także wierzch omletu można spróbować przewrócić lub wstawić do piekarnika z włączoną opcją górnego grzania.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!