

Омлет с лисичками и овощами

20—30 Мин.

Способ приготовления

1. Вымойте лисички и нарежьте их небольшими кусочками. Мелко нарежьте зеленый лук. Нашинкуйте болгарский перец.
2. Разогрейте оливковое масло в сковороде. Добавьте в сковороду лисички, зеленый лук и приправу Veggy Classic без добавления соли. Слегка обжарьте.
3. Взбейте яйца в миске и вылейте на сковороду. Накройте крышкой и жарьте до готовности.
4. Подавайте на тарелке с зернистым творогом. Добавьте морскую соль и молотый перец.

Ингредиенты 2 Порции

= Kotányi Produkte

200 г	Лисички
2	Зеленый лук
1	Болгарский перец
3	Яйца
2 ст. л.	Оливковое масло
1 ст. л.	Приправа без добавления соли Classic
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Перец черный горошек