



## Інгредієнти 2 порц.

♦ = Kotányi Produkte

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 200 г    | Лисички                 |
| 2        | Зелена цибуля           |
| 1        | Болгарський перець      |
| 3        | Яйця                    |
| 2 ст. л. | Оливкова олія           |
| 1 ст. л. | ♦ Трави італійські      |
| 1 щіпка  | ♦ Сіль морська йодована |
| 1 щіпка  | ♦ Чорний перець горошок |

# Омлет з лисичками та овочами

🕒 20—30 хв



## Приготування

- 1 Очистіть лисички та наріжте їх невеликими шматочками. Тонко наріжте зелену цибулю. Наріжте болгарський перець смужками.
- 2 Нагрійте оливкову олію в сковороді. Додайте лисички на сковороду разом з цибулею, болгарським перцем і італійськими травами. Обсмажте протягом короткого часу.
- 3 Розбийте яйця в миску, добре збийте та вилийте на сковорідку. Під час приготування накрийте кришкою.
- 4 Подавайте на тарілці з домашнім сиром. Додайте сіль та мелений перець. Смачного!

