

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!