



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

