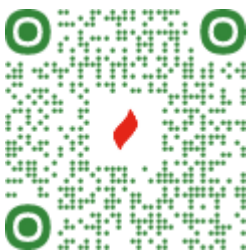




Інгредієнти 2 порц.

♦ = 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!