

Omlet warzywny z kurkami

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

200 g	Kurki
2 szt.	Szalotka
1 szt.	Papryka
3 szt.	Jajko
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szczypta	Majeranek otarty
1 szczypta	Czosnek niedźwiedzi cięty
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty

Przygotowanie

1. Oczyść kurki i pokrój je na małe kawałki. Pokrój szalotki w plasterki a paprykę w paski.
2. Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni. Dodaj kurki i szalotki oraz przyprawy Kotanyi i smaż przez chwilę.
3. Wbij jajka do miski, dobrze wymieszaj i wlej na patelnię. Przykryj i pozostaw do czasu usmażenia jaj.
4. Podawaj na talerzu z odrobiną twarożku. Przypraw solą morską i mielonym pieprzem i ciesz się smakiem.