

Omletă cu gălbiori și legume

20–30 Min.

Pregătire

1. Curăță gălbiorii și taie-i în bucăți mici. Taie ceapa verde. Taie ardeiul gras în felii.
2. Încinge uleiul de măsline într-o tigaie. Adaugă gălbiorii în tigaie alături de ceapă verde, ardei gras și Veggy Classic și prăjește puțin timp.
3. Sparge ouăle într-un bol, bate-le bine și toarnă-le într-o tigaie. Acoperă-le și lasă-le să se prăjească bine.
4. Servește pe o farfurie alături de brânză de vacă. Asezonează cu sare de mare și piper măcinat și savurează.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Gălbiori
2	Ceapă verde
1	Ardei gras
3	Ouă
2 lingură	Ulei de măsline
1 lingură	Archive: Veggy Classic amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe