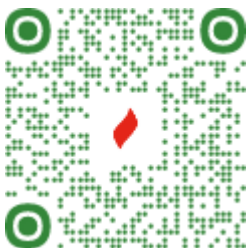




Ingrediente 2 Porții

♦ = 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 aseasonare
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦ Piper negru boabe



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.