



Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru rețeta clasică:

1 lingură	Unt
1	Ceapă mică, tocată
200 g	Ardei gras, tăiat cubulețe
4	Ouă, bătute cu sare și piper
20 g	Semințe de dovleac
	♦ Piper mozaic boabe
	♦ Sare de mare iodată
	Pătrunjel proaspăt

Pentru rețeta cu brânză și roșii:

2 linguri	Ulei de măsline
	Ceapă mică, tocată
300 g	Roșii tăiate, din conservă
4	Ouă, bătute cu sare și piper
150 g	Brânză feta, sfărâmtă
	♦ Piper mozaic boabe
	♦ Sare de mare iodată
	Coriandru proaspăt

Ouă scrambled, rețeta clasică și cea cu brânză și roșii

🕒 5–10 Min. ❤️ ❤️ ❤️

Pregătire

- 1 Pentru omleta clasică, căliți încet ceapa în unt până când se înmoaie, dar nu se rumenește, adăugați ardeiul, sarea și căleți la foc mediu.
- 2 Apoi reduceți căldura la minim, adăugați ouăle, semințele de dovleac și ceapa prăjită și lăsați să se întărească, amestecând din când în când cu o lingură de lemn.
- 3 Odată ce ouăle sunt pufoase, se ornează pe două farfurii cu încă puțină ceapă prăjită și pătrunjel proaspăt.
- 4 Pentru omleta cu feta și roșii, căliți încet ceapa în ulei de măsline până când se înmoaie, dar nu se rumenește. Adăugați roșiile, sarea și lăsați-le să se călească la foc mediu.
- 5 Apoi reduceți focul la minim, adăugați ouăle și 50 g de feta și lăsați să se întărească, amestecați din când în când cu o lingură de lemn.
- 6 Când ouăle s-au întărit și sunt pufoase, se amestecă pentru scurt timp feta rămasă, se împarte în două farfurii, se ornează cu coriandru și se servește cu pâine prăjită.

