



Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Rókagomba
2	Újhagyma
1	Kaliforniai paprika
3	Tojás
2 ek.	Olívaolaj
1 ek.	♦ archive: Veggy Classic fűszerkeverék
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész

Rókagombás-zöldséges omlett

🕒 20–30 Perc 🍴🍴🍴

Elkészítés

- 1 Tisztítsuk meg a rókagombát, és vágjuk apró darabokra. Szeleteljük fel az újhagymát. Vágjuk csíkokra a kaliforniai paprikát.
- 2 Hevítjük fel az olívaolajat egy serpenyőben. Tegyük a serpenyőbe a rókagombát, az újhagymát és a kaliforniai paprikát, szórjuk meg a Veggy Classic fűszerkeverékkel, és pirítsuk össze az egészet.
- 3 Törjük fel a tojásokat egy tálba, verjük fel villával, majd öntsük a serpenyőbe. Lefedve süssük készre.
- 4 Szedjük ki egy tányérra, és halmozzunk rá egy kis túrókrémet. Tálalás előtt hintsük meg tengeri sóval és őrölt borssal.

