

Omlet z bobem i cukinią

data aktualizacji: 2020.08.15 autor: Redakcja



Składniki:

2 jajka
garść ugotowanego bobu
połówka małego pora (tylko biała część)
kawałek małej cukinii
ząbek czosnku
łyżka startego żółtego sera
sól, pieprz
po 1 łyżce oleju i masła do smażenia

Wykonanie:

Por pokroić na krążki, cukinię (nie obierając jej) na zapałkę, czosnek na drobną kosteczkę. Rozgrzać olej i masło, wrzucić czosnek, por i cukinię, zeszklić. Lekko posolić, popieprzyć. Dodać ugotowany bób, przesmażyć.

Jajka roztrzepać z garnuszku widelcem, posolić, popieprzyć, dodać utarty żółty ser, wymieszać, wlać masę jajeczną na jarzyny na patelni. Przykryć pokrywką i smażyć aż masa się zetnie.

Podawać na gorąco lub na zimno.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36481-omlet-z-bobem-i-cukinia>