

Omlet nicejski.



Autor: **gola2**
Przepisów: **28** Ocena: **578**

1-2 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- pomidory, 3
- jaja, 5
- papryki czerwone, 2
- pomidorry, 3
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżka
- śmietana, 2 / 3 łyżki
- czosnek, 1ząbek
- oliwa
- sól, pieprz, do smaku
- posiekana świeża bazylija lub natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę upiec w piekarniku , obrać ze skórki i oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w drobną kostkę.
- 2 Pomidory obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę.
- 3 Patelnię przetrzeć przeciętym ząbkiem czosnku , rozgrzać oliwę i dusić pomidory i paprykę , dopóki masa nie zgęstnieje.Dodać posiekaną bazylię lub pietruszkę. Przełożyć do salaterki.
- 4 Jajka ubić ze śmietaną , solą i pieprzem , usmażyć na maśle tradycyjny omlet.
- 5 Na omlet wyłożyć farsz pomidorowy i założyć przeciwległe boki do środka.

Twoje notatki do przepisu: