

Omlet ziemniaczany z serem i szynką.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **113** Ocena: **2523**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ziemniaki puree 250 g.
- Jajka 3 szt.
- Ser żółty 70 g.
- Szynka 70 g.
- Szypiorek 1 pęczek.
- Olej do smażenia.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.
- Masło wedle uznania.

Sposób przygotowania:

- 1 Do przyrządzenia omleta ziemniaczanego potrzebujemy puree ziemniaczane, idealnie nadają się ziemniaki których nie zjedliśmy z obiadu.
Do dużej miski wbijamy 3 jajka, wrzucamy puree i roztrzepujemy na gładką masę bez grudek, następnie dorzucamy pokrojony w kostkę ser żółty, szynkę pokrojoną w cienkie paseczki, szypiorek drobno posiekany, ponownie mieszamy.
Masa na omlet jest już gotowa :-)
- 2 Następnie rozgrzewamy patelnię i wlewamy odrobinę oleju, warto przesmarować całą powierzchnię pędzelkiem, gdy patelnia jest mocno rozgrzana wlewamy zawartość miski i wygładzamy powierzchnię omleta, smażymy aż skórka zrobi się zarumieniona i bardziej twarda, potrwa to kilka minut, omlet przewracamy na drugą rozgrzaną patelnię szybkim ruchem tak aby go nie uszkodzić i smażymy aż uzyskamy podobny stopień wysmażenia jak na górze, pod koniec przykrywamy na 2 minuty omlet aby doszedł w środku i gotowe !!!
Podajemy z masłem i świeżym szczypiorkiem.

Warto obejrzeć filmik z przepisem :-)

Twoje notatki do przepisu: