

Puszysty omlet z figą i kozim serem



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **573** Ocena: **17020**



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 jajka
- 1-2 figi
- 1 łyżka serka koziego do smarowania
- 1 łyżeczka syropu klonowego
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka masła/oleju do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka roztrzepujemy przy pomocy różgi - omlet będzie dzięki temu puszysty. Doprawiamy solą i pieprzem. Na małej patelni rozpuszczamy masło i wlewamy masę. Smażymy do ścięcia - możemy na chwilę obrócić na drugą stronę. Figi kroimy w plasterki. Usmażony omlet przekładamy na talerz, smarujemy połówkę serkiem, układamy figi i polewamy syropem klonowym. Składamy na pół i podajemy



- 2 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: