



Omlet z kurkami i pomidorami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 1

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Przygotować małą patelnię o średnicy około 20 cm, którą można wstawiać do piekarnika.

Krok 2

Pomidora sparzyć we wrzątku, obrać ze skórki, pokroić na grubsze plasterki. W głębokim talerzu dokładnie roztrzepać widelcem jajka ze śmietanką, doprawić solą.

Krok 3

Na patelni rozgrzać masło, sklarować. Na patelnię włożyć drobną posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić. Dodać kurki, przesmażyć jeszcze przez ok. 1 minutę.

Krok 4

Wlać masę jajeczną, ułożyć plasterki sera i pomidora, doprawić pieprzem. Smażyć przez około 2 minuty, następnie wstawić do piekarnika na 15 minut. Po wyjęciu z piekarnika posypać świeżym tymiankiem i ewentualnie doprawić dodatkowo solą.

Składniki

- 1 pomidor, najlepiej malinowy
- 4 jajka
- 2 łyżki śmietanki Łaciata 18%
- 1 i 1/2 łyżki masła Łaciate
- ćwiartka niedużej cebuli
- pół ząbka czosnku
- 100 g kurek
- 125 g sera (koziego, camemberta lub fety)
- sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz
- 1/2 łyżeczki świeżego tymianku