



Omlet z serem i salami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Omlet to pomysł na łatwe i szybkie śniadanie. Jest bardzo sycący i smaczny. Koniecznie wypróbuj ten przepis jeśli lubisz wytrawne śniadanie.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka wbijamy do miski i roztrzepujemy. Dodajemy sól i pieprz.

Krok 2

Na patelni rozgrzewamy masło. Wlewamy jajka. Smażymy przez około 3 minuty. Przekładamy na drugą stronę. Układamy połowę plasterów szynki na połówkę omletu. Sypiemy starty ser i dodajemy pokrojoną łyżkę natki pietruszki. Smażymy jeszcze przez około 3 minuty.

Krok 3

Omlet składamy na pół. Na górze układamy pozostałe plasterki salami, starty ser oraz łyżkę natki pietruszki. Podajemy.

Składniki

- 2 jajka
- 1 łyżka masła
- ok 15 plasterków cienkich salami (można użyć innej ulubionej szynki)
- 3 łyżki tartej mozzarelli
- 2 łyżki natki pietruszki
- ¼ łyżeczki soli lub do smaku
- ¼ łyżeczki pieprzu