



Puszysty omlet z cukinią i szynką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cukinię umyj i odkrój twardy koniec. Pokrój na cienkie plasterki. Do osobnej miski dodaj jajka, śmietankę, tarty ser, sól i pieprz. Zmiksuj masę mikserem, aż do połączenia się składników. Dodaj część cukinii i pokrojone na mniejsze kawałki plasterki szynki. Wymieszaj łyżką.

Krok 2

Na patelni rozgrzej olej. Usmaż pozostałą część cukinii. Podsmaż z obu stron na złoty kolor. Następnie zmniejsz ogień i dodaj wcześniej przygotowaną masę.

Krok 3

Omlet pozostaw na małym ogniu pod przykryciem. Po upływie 5 minut, kiedy zauważysz, że jajka z góry zaczynają się ścinać, na wierzch masy wyłóż małą kosteczkę masła. Smaż pod przykryciem do całkowitego ścięcia się górnej warstwy. Wyłóż na duży talerz i posyp posiekaną natką. Smacznego!

Wskazówki

W sezonie warto dodać również do dania kwiaty cukinii.

Składniki:

4 jajka

1 cukinia

2 łyżki śmietanki UHT Łaciata 30%

1 łyżka tartego sera Gouda Mlekpól

kilka plasterków szynki

świeża natka pietruszki

olej

sól

pieprz