



Wiosenny omlet z mozzarellą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Obłędna kolacja gwarantowana!

Danie: **Kolacja,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelni rozgrzej olej. Dodaj szpinak, wraz z czosnkiem.

Krok 2

Oddziel białka od żółtek, a następnie ubij z białek pianę. Do miski wsyp mąkę, żółtka oraz wodę. Wymieszaj. Dodaj pianę i ponownie dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Gotową masę wylej na patelnię. Dopraw do smaku. Smaż z obu stron, aż się zarumieni. Podawaj na talerzu, posypane mozzarellą. Smacznego!

Składniki

1 garść tartej mozzarelli Mlekpól

3 jaja

2 łyżki mąki

2 łyżki oliwy

2 garści szpinaku

1 ząbek czosnku

sól do smaku

pieprz do smaku