

Omlet z brukselką



Składniki

400 g - brukselka
3 szt. - jajka wiejskie
1 szt. - cebula
100 g - kiełbasa
2 szt. - ząbki czosnku
1 łyżka - masło
1/2 łyżeczka - sól
1/3 łyżeczka - pieprz
1/2 łyżka - posiekana
natka

Opis wykonania

Dawniej brukselka podawana była tylko klasycznie, polana masłem z tartą bułką . Pora więc odczarować brukselkę, oto smaczny duet: jajka i brukselka.

Cebulę kroimy w piórka, kiełbasę w plasterki i w paski, wszystko podsmażamy na rozgrzanym maśle. Cebula powinna się zeszklić. Brukselkę kroimy na pół, wrzucamy na patelnię i smażymy przez 5 minut. Jajka wbijamy do miseczki, dodajemy sól i pieprz do smaku, mieszamy. Do brukselki dodajemy czosnek, mieszamy i wlewamy rozkłócone jajka. Zmniejszamy ogień, patelnię przykrywamy i smażymy, aż jajka się zetną. Posypujemy natką pietruszki i od razu podajemy.