

Omlet z zielonymi szparagami i pieczarkami



Składniki

1/2 szt. - pęczek
zielonych szparagów
6 szt. - pieczarki
4 szt. - jajka
1/4 łyżeczka - sól morską
pieprz
gałka muszkatołowa
1 łyżka - olej do smażenia
1 łyżeczka - posiekana
natka pietruszki

Opis wykonania

Oto ekspresowa i pyszna odsłona dania ze szparagami, zapraszam na omlet ze szparagami i pieczarkami. Zrobimy go dosłownie w parę chwil.

Szparagi płuczemy i odłamujemy końcówki.

Na patelni podgrzewamy olej, kładziemy szparagi, i przekrojone na ćwiartki pieczarki. Warzywa chwilę smażymy, a następnie patelnię przykrywamy i smażymy je na małym ogniu przez 5 minut.

W szklance rozmącamy jajka z dodatkiem soli, pieprzu i gałki. Następnie wylewamy jajka na warzywa, ponownie przykrywamy patelnię i smażymy, aż jajka się zetną.

Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.