

Omlet ze szprotkami i czerwonym pieprzem



Składniki

3 szt. - jajka
2 łyżka - mleko
8-10 szt. - szprotki
wędzone
1 szt. - pomidor
kilkanaście szt. - pieprz
czerwony marynowany
pieprz, sól
zioła dalmatyńskie
2 łyżka - olej do smażenia

Opis wykonania

Przepis powstał spontanicznie, a powodem były zalegające w lodówce szprotki. Smak jest tak interesujący, że teraz szprotki kupuję z myślą o omlecie...

Pomidora pokroić w ósemki, przygotować szprotki i pieprz marynowany.

Do miseczki wybić jajka, rozmieszać z mlekiem, solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzać olej, na rozgrzany tłuszcz wylać masę jajeczną.

Na jajka wyłożyć szprotki, kawałki pomidora, czerwony pieprz marynowany.

Posypać ziołami dalmatyńskimi i czarnym pieprzem.

Smażyć kilka minut.

Pod koniec smażenia przykryć pokrywką i potrzymać jeszcze chwilę, żeby omlet doszedł.