

# Jajeczna roladka



## Składniki

3 szt. - jaja  
1/2 szklanka - mąka  
1/2 szklanka - mleko  
1/2 szt. - pomidor  
1/3 szt. - cukinia  
2 garść - żółty ser  
1 garść - szczypiorek  
1 szczypta - sól  
1 łyżeczka - oliwa z oliwek

## Opis wykonania

Omlet w nowej odsłonie. Jest zdrowszy od tradycyjnego, bardzo smaczny i sycący. Jego przygotowanie zajmuje chwilę.

Warzywa dokładnie umyj (pomidor sparz wrzątkiem i ściągnij z niego skórkę). Pokrój je w drobna kosteczkę. Jaja, mąkę oraz mleko zmiksuj do uzyskania puszystej masy. Na koniec dodaj pokrojone warzywa, sól i całość dokładnie wymieszaj. Masę wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (uprzednio wysmarowana oliwą z oliwek lub masłem) i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na 15-20 minut. Kiedy omlet będzie gotowy, posyp go startym serem oraz szczypiorkiem i zwiń jak roladę.