




Omlet ze szczypiorkiem i żółtym serem

Omlet jakiego nie znałeś

 Czas na High: 0,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- jajka, 6 szt
- śmietana 18%, 2 łyżki
- ser żółty, 2 łyżki
- szpinak, garść
- sok z cytryny, łyżeczka
- masło, łyżka
- szczypiorek, łyżka
-



Wykonanie:

W misie dokładnie zmieszaj jajka, śmietanę, tarty żółty ser, sok z cytryny oraz szpinak. Misę wolnowaru Crock-Pot wysmaruj masłem, zalej zawartością naczynia i dodaj szczyptę soli. Gotuj na poziomie high przez 30 min. Przed podaniem posyp siekanym szczypiorkiem.

Złote myśli

- wyjdzie puszysty, możesz dodać pokrojoną w kostkę szynkę lub inne ulubione składniki.

przepis Darka Kuźniaka