

Syrovo-šunková omeleta

Potrebuje

- - 2 vajcia
- - 2 PL mlieka
- - 1 tavený syr Karička
- - tvrdý syr
- - šunka
- - maslo
- - rôzne bylinky, soľ a korenie

Postup

Vyšľaháme vajcia s mliekom. Osolíme, okoreníme. Na panvici rozpálime olej a vylejeme rozšľahané vajíčka. Na 2 minúty zakryjeme pokrievkou. Potom potrieme taveným syrom, poukladáme šunku, nastrúhaný syr a posypeme bylinkami. Zrolujeme a dáme na tanier.

Tento recept nám posielala: Veronika z Krupiny

náročnosť: nízka

čas: 15 min.

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno