



Omeletu si môžete rýchlo uvariť aj v mikrovlnnej rúre. Ak sa vám nechce variť, skúste niečo nové.

//

Suroviny:

1 lyžica maslo

1 vajce

1 - 2 lyžice mlieko

2 lyžice strúhaný tvrdý syr

štipka soli, čierne mleté korenie

1 plátok chleba

Môžete použiť ľubovlnú zeleninu a byliny: paradajky, hlávkový šalát, kôpor, mrkva, alebo paprika. Môžete pridať aj trochu šunky.

Postup:

Dajte maslo do hrnčeka a rozpustite ho v mikrovlnke na 10 sekúnd. Do rozpusteného masla pridajte vajce, dôkladne rozšľaháme vidličkou a zalejeme mliekom. Teraz pridáme syr, soľ, korenie, plátky šunky a zeleninu.

Rozdrobíme si krajec chleba na malé kúsky a pridáme ho do hrnčeka. Vďaka chlebu dostane omeleta tvar.

Naplnený hrnček dáme do mikrovlnku, omeletu budeme piecť 3-4 minúty. Vyberte ho z rúry, otočte hore nohami a položte na tanier. Hotovo. Omeleta by sa mala jednoducho oddeliť od pohára.

//

