Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Омлет с грибами на желтках

14 сентября 2012 13:43 · https://open-cook.ru/recipes/omlet-s-gribami-na-zheltkakh



После приготовления пирогов у меня осталось 2 желтка, из которых я решила сделать омлет на обед. Хороший вариант для спасения неиспользованных желтков.

Для омлета на одну персону нам понадобится:

Два желтка:



- немножко грибов, маленькая горсточка маленьких (как у меня) или парочка больших
- 1/3 чашки молока
- соль, перец
- маленькая горсточка зелени
- немножко растительного масла

Для начала обжариваем грибочки на масле до готовности:



Очень сильно измельчаем зелень:



В чашке вилкой размешиваем желтки, молоко и зелень:



Хорошенько разогреваем сковороду, смазываем маслом и выливаем нашу смесь. Не мешать!



Когда омлет немножко схватиться, кладем гриба на одну половину омлета:





Заворачиваем одну половину на другую:



Выкладываем на тарелку, к омлету хорошо подойдут сладкие помидорки черри, два грибочка я оставила для украшения:

