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

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

Омлет с сосисками, грибами и зеленым горошком

2 декабря 2015 15:41 · https://open-cook.ru/recipes/omlet-s-sosiskami-gribami-i-zelenym-goroshkom



Как-то случайно этот **омлет** родился, но оказался очень вкусным. Отлично подходит для обеда или ужина в ленивый выходной день. Начинку можно делать из чего угодно. Что любите, то и кладите.

Я готовила этот *омлет* в большой сковороде и указанных продуктов с лихвой хватило на двоих. Вы же можете приготовить не один большой омлет, а два маленьких, порционных.

На 2 порции:

- 3 яйца

- 1/3 стакана молока
- маленькая горсть зеленого горошка (можно взять замороженный)
- 2-3 шампиньона
- 2 сосиски или граммов 100 ветчины (ну или другой любимой колбасы)
- соль, перец по вкусу
- 1/2 ст.л. растительного масла

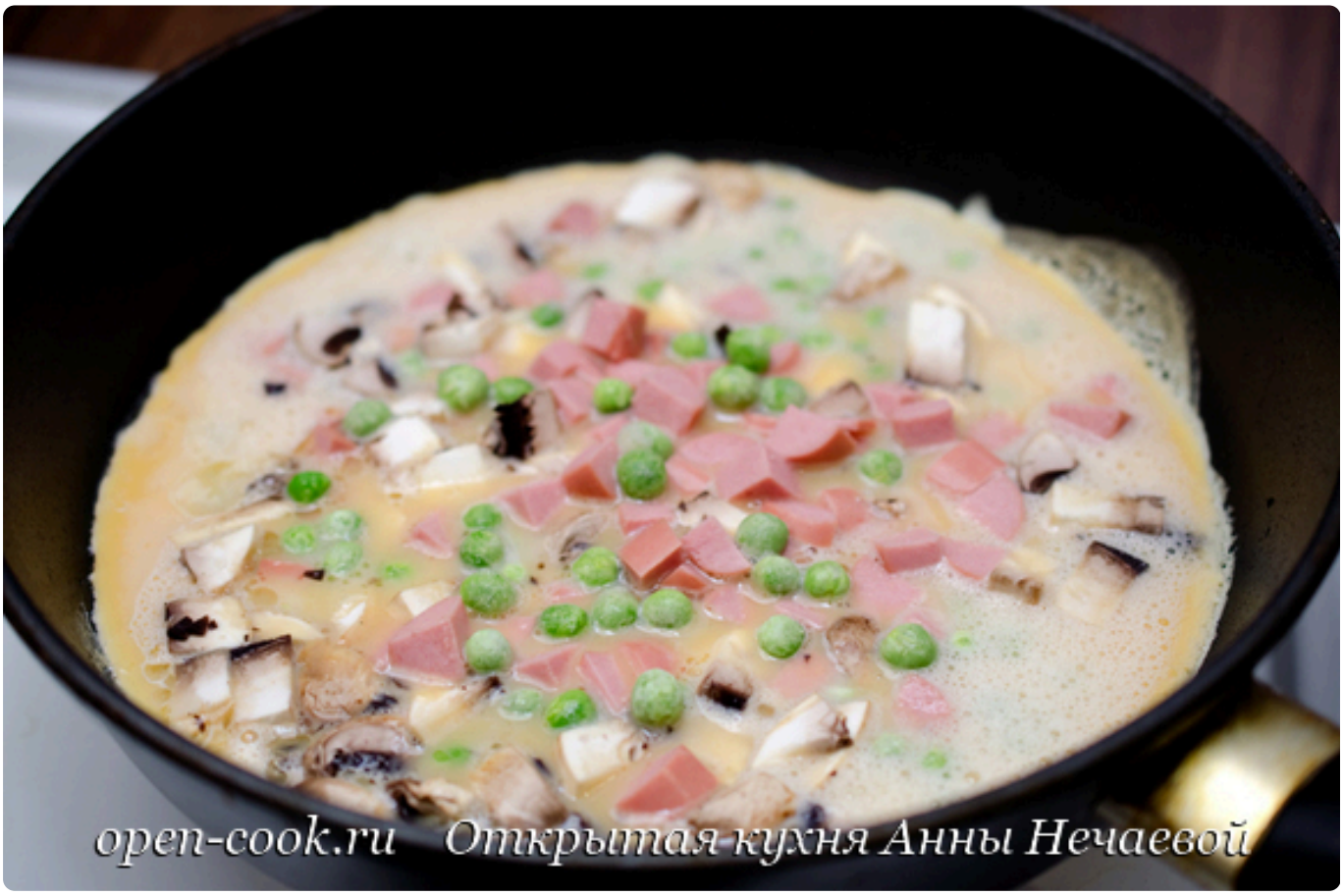
Грибы и сосиски (ветчину) нарезать кубиками. Горошек можно предварительно разморозить, а можно оставить так.



В миске венчиком или вилкой взбить яйца с молоком и солью.



Хорошенько разогреть сковороду с маслом, уменьшить огонь до среднего. Вылить яично-молочную смесь на сковороду, выложить сверху начинку.



Когда сверху практически не останется жидкости, т.е. *омлет* будет почти готов, поперчить и аккуратно лопаткой завернуть треть омлета внутрь.



Затем свернуть омлет еще раз, чтобы получился практически рулет.





Разрезать *омлет* под углом 45 градусов и разложить по тарелкам. При желании посыпать измельченной зеленью. Получается очень нежный, вкусный и сытный омлет!



Можно подать *омлет* с салатом из свежих овощей. А зимой к омлету отлично подойдут соленые огурцы и маринованные помидоры :)



Приятного аппетита!