Омлет с Кабачками

Kabaklı Omlet

1 кабачёк
1 яйцо
1 долька чеснока
1 стол.ложка оливк.масла
3-4 веточки петрушки
Щепотка соли

Кабачёк натереть на тёрке. На сковороду налить оливк.масло, разогреть на среднем огне, положить кабачёк и мелко рубленный чеснок. Тушить пока не выпариться сок, помешивать.
Яйцо хорошо взбить, добавить соль и мелко порезанную петрушку.
Кабачки соединить с яйцом, сковороду закрыть крышкой и жарить до загустения. Переложить на серв.тарелку. (Рецепт для одной персоны).
Подавать горячим.

Кабачёк тушат на среднем или сильном огне потому, что на медленном огне он выделяет много сока.