



Omelette au Fromage

Peynirli Omlet



4 œufs
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 tasse de fromage blanc râpé
1 cuillère à café flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

Mettez dans un bol les œufs, puis rajoutez du sel et fouettez jusqu'à que le blanc se mélange avec le jaune d'œuf.

Rajoutez le fromage blanc râpé, puis mélangez le complet.

Mettez de l'huile dans une poêle, laissez chauffer, puis rajoutez le mélange d'œuf et de fromage.

Quand une face de l'omelette au fromage est grillé, tournez de l'autre côté. Quand l'autre face est grillée, rajoutez du flocon de piment rouge.

Coupez en 4 morceaux égales, puis servez.

N-B : Si vous voulez faire une omelette aux champignons, remplacez le fromage par les champignons coupé finement et rajoutez un peu plus de sel.