Omelette Au Pain

Ekmekli Omlet

4 tranches de pain rassis
3 œufs
1 tomate
1 tranche de fromage
8 tranches de sucuk
1 tasse de café de lait
½ tasse d'huile de thé
1 cuillère à café de thym
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 cuillère à café de sel

Prenez les côtés des pains tranchés puis coupez en petit morceaux. Écrasez le fromage, épluchez les tomates puis hachez finement. Coupez le sucuk en petit morceaux carré.
Mélangez dans un bol creux, les oeufs et du sel. Rajoutez ensuite les tomates et du lait.
Rajoutez les morceaux de pain, du sucuk, du fromage, du thym et du flocon de piment rouge. Mélangez l'ensemble.
Rajoutez la moitié de l'huile dans une poêle large puis placez à moyenne température.
Quand l'huile chauffe, rajoutez le mélange de pain, puis pressez.
Quand une des faces est cuite, placez sur le couvercle, remettez de l'huile, puis faites glissez l'autre face de l'omelette.
Quand l'autre face est cuite, vous pouvez servir.

N-B; Vous pouvez remplacer le sucuk par des saucisses ou de la viande ou du bâcon.

© ml.md (Français) Recette #: 1686 | Nom de la recette: Omelette Au Pain | l'Histoire : 20.04.2024 - 00:19