



Омлет с перцем

Biberli Omlet



4-5 шт. разных цветов и сортов перца
4-5 яйца
1 луковица
0,5 стакана растит. масла
1 ч.л. соли

- # Лук мелко порезать. Перец очистить от семечек.
- # В сковороду с тефлоновым покрытием налить масло, нагреть и пассировать лук до прозрачности.
- # Перец порезать очень мелко.
- # Добавить перец в лук, посолить, пассировать еще некоторое время.
- # Яйца взбить в чашке добавив немного соли.
- # Яйца вылить в поджаренный перец с луком.
- # Омлет пожарить с двух сторон.
- # Выложить омлет на сервисную тарелку, разрезать на 4 части.

Рекомендуется использовать "мясистый" перец.