

Zöldséges omlett friss bazsalikommal



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

4 tojás

1 ev kanál tejszín

100 g koktélpáradicsom (félbevágva)

1 kis cukkini (apróra vágva)

50 g spenót

1 ev kanál olívaolaj

Friss bazsalikomlevelek (apróra vágva)

Só és bors

Elkészítés

Verd fel a tojásokat a tejszínnel, sóval és borssal.

Egy serpenyűben melegítsd fel az olívaolajat, és pirítsd meg a cukkinit, spenótot és paradicsomot pár percig, amíg kissé megpuhulnak.

Öntsd rá a tojásos keveréket, és közepes lángon süsd addig, amíg az omlett kezd összeállni.

Amikor az omlett majdnem kész, szórd meg a friss bazsalikkal, majd hajtsd félbe és tálald.

Jó étvágyat!