

Kapuściany omlet

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszny, w sam raz na obiad. Świetnie smakuje z rozgniecionymi ziemniakami z mlekiem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 10 dag
- masło - 1 łyżeczka(i)
- kiszona kapusta - 30 dag
- jajka - 2 szt.
- mąka - 1 łyżeczka(i)
- mleko - 3 łyżka(i)
- cebula - 1/2 szt.
- oliwa - 1 łyżeczka(i)
- natka pietruszki - 1 łyżeczka(i)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Kapustę kiszoną dusić około 15 minut, mieszając. W między czasie ugotować ziemniaki. Dokładnie roztrzepać jajka i dodać do nich mąkę i 2 łyżki mleka. Przyprawić solą i z masy usmażyć omlet. Posiekać drobno cebulę i podsmażyć na oliwie. Odsączyć uduszoną kapustę, wyłożyć na omlet i pospać natka pietruszki. Następnie złożyć omlet posypać go gorącą cebulką i przełożyć na talerz.

