

Kapitański omlet z bekonem

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- boczec wędzony - 10 dag
- cebula - 2 szt.
- por - 1 szt.
- ziemniak - 2 szt.
- natka pietruszki - 1 szt.
- szczypiorek - 1 szt.
- jajko - 6 szt.
- olej - 2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Bacon pokroić na grube plastry, a potem w słupki lub w kostkę. Pora oczyścić, odciąć korzonki i zielone liście, opłukać, pokroić w krążki. Cebule obrać z łupin, pokroić w dużą kostkę. Ziemniaki pokroić w dość dużą kostkę, natkę i szczypiorek opłukać, posiekać. Na patelni rozgrzać olej, włożyć bekon, zrumienić. Dodać cebulę i por, poddusić. Mieszając dodać pokrojone ziemniaki, wlać rozkłócone jajka, oprószyć solą i pieprzem. Omlet trzymać na ogniu do czasu, aż jajka się zetną, nie mieszać. Przed podaniem omlet posypać natką i szczypiorkiem. Podawać z surówkami.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.