

Omletowe ślimaczki z serem

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

smaczne i pożywne

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 1 PLN

Potrzebne składniki:

- jajko - 1 szt.
- twarożek - 3 łyżka(i)
- zielony groszek z puszki - 1 łyżka(i)
- kukurydza z puszki - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżeczka(i)
- posiekany koperek - 1 łyżeczka(i)

Przydatne akcesoria:

miseczka, widelec

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajko wbij do miseczki ,dodaj łyżkę wody,a następnie lekko ubij widelcem.Na rozgrzanej patelni roztop masło i wlej masę jajeczną.Smaż omlet na dużym ogniu,podważając brzegi nożem,by płynna masa z wierzchu omletu spłynęła pod spód i również się ścięła.Omlet powoli zsuń na talerz po czym posmaruj twarożkiem.Posyp groszkiem,kukurydzą i koperkiem.Zwiń omlet w rulonik i pokrój w poprzek na ślimaczki.

Jak podawać?

na gorąco

