

Zöldborsós omlett

Hozzávalók:

- fél kg főtt zöldborsó
- 5-6 db tojás sózva
- 1-2 evőkanál liszt
- kis csokor petrezselyemzöld
- reszelt sajt
- olaj a sütéshez



A tojásokat felforjók, összekeverjük a liszttel, sózzuk, fűszerezzük, hozzáadjuk a petrezselyemzöldet és a főtt borsót. Egy jó nagy serpenyőben kevés olajat melegítünk, a borsós tojást beleöntjük, kavargatás nélkül megsütjük az egyik oldalát, majd óvatosan átfordítjuk, és a másik oldalát is megsütjük. Tetejét forrón megszórjuk reszelt sajttal.

Jó étvágyat!

Beküldő neve:
Freeman Andrea