

Omlet ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i fetą

Omlet ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i fetą

Odkryj niezwykle połączenie smaków w tym prostym, a jednocześnie wykwintnym omlecie! Soczyste suszone pomidory, delikatny szpinak i kremowa feta tworzą harmonijną kompozycję, która rozpieszcza podniebienie już od pierwszego kęsa.

Przygotowanie tego dania to prawdziwa przyjemność – wystarczy podsmażyć pokrojoną cebulę do szklistości, dodać szpinak z suszonymi pomidorami, a następnie zalać wszystko jajeczną mieszanką z dodatkiem śmietanki, która nadaje omletowi aksamitnej konsystencji. Gdy jajka zaczną się ścinać, wystarczy ułożyć nadzienie na połowie omletu, posypać pokruszoną fetą i delikatnie przykryć drugą częścią. Po krótkim smażeniu otrzymujemy puszysty, aromatyczny omlet, który najlepiej smakuje podany natychmiast z kromką świeżego pieczywa.

Dla kogo?

Idealna propozycja dla miłośników dań jajecznych, którzy cenią sobie różnorodność smaków i szukają urozmaïcenia w codziennym jadłospisie. Ten omlet z powodzeniem mógłby znaleźć się w menu ekskluzywnej restauracji serwującej śniadania, a Ty możesz przygotować go w zaciszu własnej kuchni!

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na energetyczne śniadanie, które doda Ci sił na cały dzień. Sprawdza się również jako szybki lunch czy lekka kolacja po intensywnym dniu. To uniwersalne danie, które

możesz podać o każdej porze dnia.

Czy wiesz, że?

Śmietanka 30%, kojarzona głównie z deserami, jest sekretnym składnikiem idealnego omletu. Nadaje mu kremowej konsystencji i sprawia, że jajeczna potrawa staje się wyjątkowo delikatna w smaku.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj wersję z pomidorkami koktajlowymi, które dodadzą daniu świeżości i soczystości. W sezonie grzybowym wzbogac omlet o aromatyczne kurki, które nadadzą mu leśnego charakteru i wyjątkowego smaku.