



Omlet ze szczypiorkiem i pomidorem

★★★★★ (27)

10 minut

1 osoba

łatwy

Wartości odżywcze

241 kcal / 1 porcję (273 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 88.44 kcal 4.42%	Białko 5.39 g 10.78%	Węglowod. 3.19 g 1.18%	Tłuszcze 6.48 g 9.26%	Błonnik 0.87 g 3.48%	GDA 4.42 %
--	-----------------------------------	-------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal



Składniki

- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Pomidor - 130g
- Szczypiorek siekany - 10g (2 łyżki stołowe)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Cebula - 20g (1/4 sztuki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 7.5g (2/3 łyżki stołowej)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Szczypiorek posiekaj. Jajko roztrzep z odrobiną soli i pieprzu, dosyp szczypiorek.

KROK 2: Pomidora obierz ze skórki i pokrój w kostkę. Czosnek przeciśnij przez praskę, cebulę drobno posiekaj.

KROK 3: Na patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i zeszklij ją. Dorzuć czosnek i chwilę podsmaż. Dodaj pokrojonego pomidora i duś około 5 minut, aż zgęstnieje. Dolej jajka i smaż omlet z dwóch stron aż się zetnie.

Podawaj z warzywami i pieczywem.

Smacznego!

