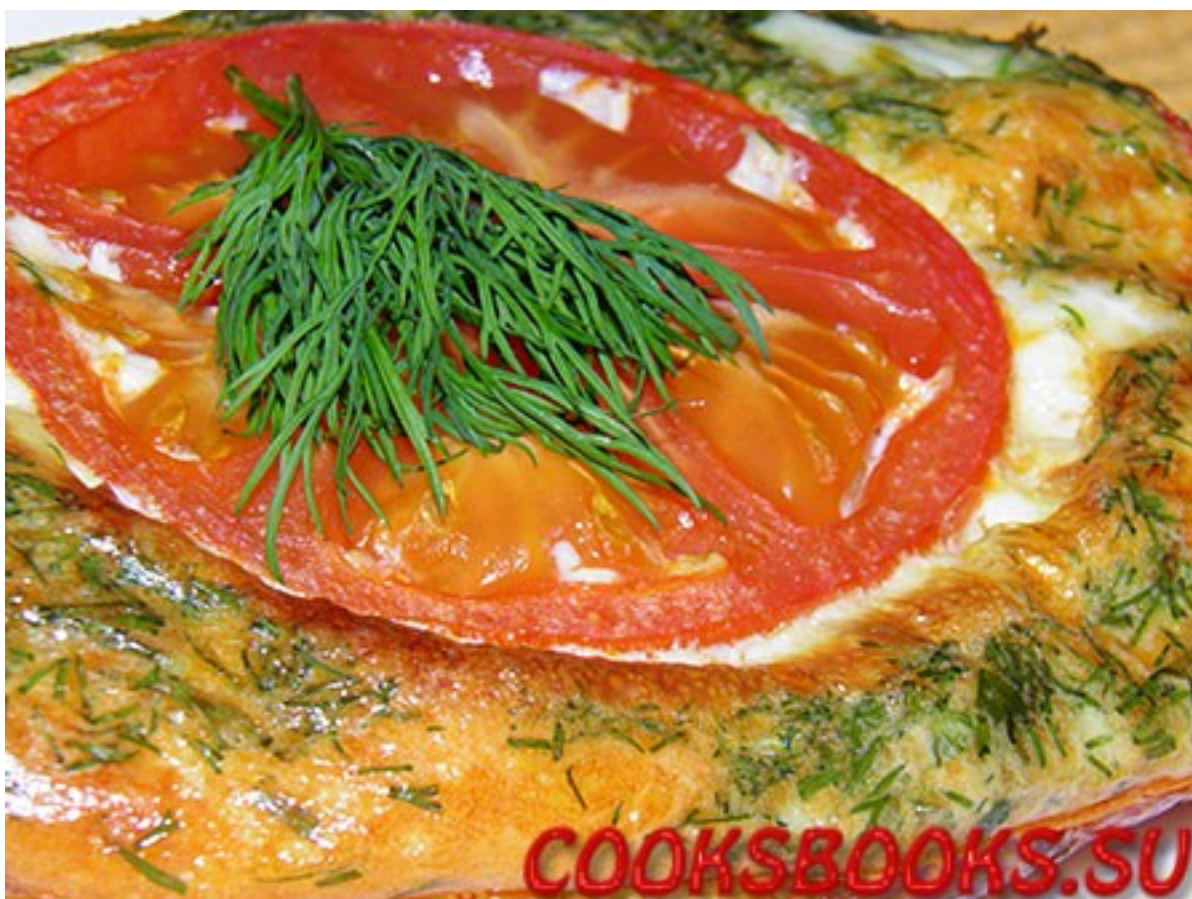


Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -



Продукты

- Ветчина - 200 гр.
- Лук - 1 шт., Помидоры - 2 шт., Перец - 1 шт.
- Яйцо - 8-10 шт, Молоко - 150 мл.
- Масло сливочное - 50 гр.

Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -

- Соль, перец, зелень



Лук нарезаем кубиками.



Перец нарезаем соломкой.

Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -



Лук и перец обжариваем на сливочном масле.



Ветчину нарезаем соломкой.

Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -



Зелень мелко рубим.

Помидоры нарезаем кольцами.



Яйца солим, взбиваем .

Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -



Добавляем молоко и зелень.

Хорошо перемешиваем.



Добавляем ветчину, обжариваем вместе с луком и перцем.

Омлет с ветчиной, в духовке

Добавил(а) Оля
20.03.13 10:58 -



Заливаем яичной смесью.

Выкладываем помидоры.



Запекаем в разогретой до 190 градусов духовке 15-20 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}