

Омлет с начинкой



Ингредиенты

Для омлета:

Яйцо – 4 шт

Молоко – 1/4 стакана

Сливки – 2 ст.л.

Соль – 1 щепотка

Перец – по вкусу

Растительное масло – 2 ст. л

Для начинки:

Шампиньоны – 3 шт

Лук – 1 шт

Морковь – 1/2 шт

Шпинат – 1 пучок (горсть)

Соль – 1 щепотка

Растительное масло – 2 ст. л



Необходимое оборудование

Миска, венчик

Сковороды

Лопатка

Доска для нарезки

Небольшой нож

Тарелка для подачи



Способ приготовления

Начинка:

1. Лук нарезать кубиком, шампиньоны – ломтиком, морковь натереть на терке. .

2. Обжарить лук, шампиньоны, морковь, добавить масло, потушить.

3. Добавить шпинат, соль, перец (по вкусу). Перемешать.

Омлет:

1. Яйца разбить в миску, добавить соль, перец по вкусу. Взбить венчиком.

2. Добавить молоко, сливки. Взбить.

3. Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, вылить омлетную смесь. Обжарить с одной стороны.

4. На край омлета выложить начинку, свернуть рулетом.

Нарезать рулет на части по 3-4 см, Выложить на тарелку для подачи.

Украсить зеленью.