



Омлет с тиквички и чушки



Продукти за два омлета: 4 яйца, 50гр. пармезан, 100-150гр. бяло саламурено сирене, 100-150гр. кашкавал, 1 тиквичка, 4 печени червени чушки, 2ск. чесън, олио.

Приготвяне: Двата омлета се готвят един след друг, затова всички продукти се разделят на две. Разбиват се яйцата. Към тях се прибавят пармезана, сиренето и кашкавала. В тиган с капка олио се запържва ситно нарязания чесън. Добавят се рендосаната тиквичка и нарязаните на тънки ленти чушки. Слад като изври водата от тиквичката се прибавя и яйчената смес. Пече се докато яйцата се стегнат. След което тигана се поставя в предварително загрятата фурна, за да се изпече и от горната страна. Ако дръжката на тигана не е от метал се завива с фолио. След като се запече и получи приятен загар се сервира. Така се повтаря всичко и с втория омлет. Това е много вкусна и лека вечеря.