ОМЛЕТИКИ С ПАНЧЕТТОЙ И ОВЕЧЬИМ СЫРОМ

Волшебный вкус овечьего сыра в сочетании с базиликом, в хрустящей панчетте! Аппетитно звучит, не так ли?

А порционные омлетики смотрятся изысканно и утонченно.

Так что, если хочешь, чтобы завтрак был изысканным не только на вкус, но и на вид – этот рецепт для тебя!

Кстати, эти омлетики можно подать и на закуску!

Понадобится:

яйца – 5 штук (примерно на 5-6 порций, в зависимости от объема порции)
жирные сливки – 15 граммов

панчетта (итальянский бекон) – столько слайсов сколько порций, у меня 4 слайса отборной свежайшей панчетты из магазина HolovaNoga
твердый овечий сыр – 100 граммов у меня отличный ароматный из магазина HolovaNoga

базилик – примерно 10 крупных листиков

соль/перец по вкусу
руккола для подачи

Приготовление:

Сыр натри на терку. Базилик вымой, высуши и мелко наруби. Разбей яйца в большую миску, влей сливки и хорошо перемешай. Добавь базилик и сыр.

В формочки для кексов выложи панчетту, и влей омлет.

Запекай 15 минут в заранее разогретой духовке при 180 градусах.

На фото посуда, приборы и текстиль из магазина Family Decor.

www.sifood.com.ua - Омлетики с панчеттой и овечьим сыром