



ОМЛЕТ С ГРИБАМИ



Понадобится:

- яйца - 2 штуки
- молоко - 50 миллилитров
- грибы - 100 граммов
- кокосовое масло - 1 чайная ложка
- тыквенные семечки - 30 граммов
- пармезан - 20 граммов
- микрозелень для подачи

Приготовление:

- Грибы помой, обсуши и порежь слайсами.
- Яйца размешай с молоком и посоли.
- Хорошо разогрей сковороду ICOOK и кисточкой смажь кокосовым маслом.



Обжарь грибы до золотистого цвета.
Влей яичную массу, накрой крышкой и убавь огонь на
половину и готовь 4-5 минут.
Готовый омлет сложи пополам, посыпь тыквенными
семечками, тертым пармезаном и подавай с микрозеленью.

