

Prosty omlet ze szparagami

Bardzo rzadko przygotowuję na śniadania [omlety](#), choć bardzo je lubimy. Zdecydowanie muszę się poprawić w tej kwestii. A Wy lubicie omlety na wytrawnie czy na słodko?

Prosty omlet ze szparagami



- 5 jajek
- 4 łyżki mleka
- pół laski dobrej jakości kiełbasy wieprzowej ([u mnie ze sklepu mięsnego Bekon](#))

- średniej wielkości cebula
- 5-8 sztuk zielonych szparagów
- sól, pieprz kolorowy
- olej opcjonalnie
- szczypiorek

Jak zrobić omlet ze szparagami?

1. Na suchej i rozgrzanej patelni przesmażam kiełbasę pokrojoną w plasterki aż będzie rumiana z dwóch stron. Zdejmuje kiełbasę z patelni i na wytopionym tłuszczu (lub jeśli go nie ma dolewam oleju) przesmażam pokrojoną w kosteczkę cebulę aż będzie złota.
2. Łodygi szparagów kroję w małe 1 cm kawałki, główki zostawiam w całości. Na patelnię dodaję pokrojone łodyżki szparagów i smażę razem z cebulą przez około 3 minut. Dodaję główki szparagów i ponownie dorzucam do całości kiełbasę.
3. Jajka rozbełtać razem z mlekiem i wylać na patelnię. Doprawić solą i pieprzem. Zmniejszyć moc palnika, przykryć patelnię pokrywką i smażyć aż całość się zetnie.
4. Gotowy omlet ze szparagami polecam podawać z posiekanym szczypiorkiem.



[Po inne przepisy ze szparagami zapraszam TU.](#)