

أومليت البيض بالفطر والجبنة

المقادير:

- 2 ملعقة صغيرة زيت زيتون
- 100 غ فطرمقطع شرائح
- ملعقة طماطم مقطعة صغير
- 2 ملعقة أوراق زعتر مقطعة
- 2 بيض
- ملعقة ماء
- 30 غ جبنة فيتا ويفضل قليلة الدسم
- فلفل اسود للنكهة

طريقة التحضير:

- تسخن ملعقة زيت واحدة في مقلاة غير لاصقة ويضاف الفطر ويتم التقليب حتى يصبح طريا ثم تضاف الطماطم والزعتر وتحرك وينقل الخليط الى وعاء.
- يخفق البيض مع الماء في وعاء وتوضع ملعقة الزيت الاخرى في المقلاة نفسها وتسخن.
- يصب مزيج البيض في المقلاة ويطبخ على حرارة متوسطة.
- عندما تقترب الاومليت من النضوج يضاف اليها خليط الفطر والجبنة على نصف قرص البيض ويطوى الجانب الاخر على الحشوة .
- تخفض الحرارة حتى ينضج القرص كله و يقدم ساخنا.

الف صحة !