طريقة تحضير أومليت البيض بالنقانق

وقت التحضير: 15 دقيقة

الكمية تكفي لـ: 2 أشخاص

المقادير:

- 2 بيضة
- 6 حبات نقانق
- ¼ كوب كريما سائلة
- رشّة ملح
- رشّة فلفل أسود
- 1 ملعقة كبيرة زيت نباتي

طريقة التحضير:

1. يخفق البيض مع الفلفل الأسود والملح ثم تضاف الكريما مع الخفق.
2. يضاف النقانق الى المزيج البيض.
3. في مقلاة، يسخن الزيت على على نار مرتفعة ثم يصب مزيج البيض مع التحريك لينضج الأومليت.
4. يقدّم الطبق ساخنًا على الفور.