

Готовим завтрак для бойца

Вкусный и сытный ;-)



Для начала подготовим продукты: молоко, яйца, лук, масло.

А также посуду – сковородку, лопатку, глубокую тарелку, разделочную доску и нож.

Моем и чистим лук, режем его на мелкие кусочки и бросаем на сковородку, где уже плавится масло.



Лук сильно ест глаза 😞



Теперь готовим к жарке яйца: смешиваем с молоком и взбиваем. Смесь выливаем на сковородку, где уже готов лук.

В одном яйце было два желтка. Когда омлет запекался, по кухне разносился очень вкусный, манящий аромат.



Омлет ГОТОВ!



На тарелку выкладываем омлет, в качестве добавки кладем свежие овощи и бутерброды с сыром, наливаем молоко.



Приятного всем аппетита!

