

Жрать *СТВУЙТЕ!*

Омлет с жареной колбасой
(сырой она не такая вкусная)

- Колбаса (почти любая)
- Яйца (обязательно не протухшие)
- Молоко (если закирилось – сделайте блины)
- Сыр , зелень , соль (для вкуса)
- Масло подсолнечное (оно жёлтое и жидкое , если твёрдое и белое – это сливочное)

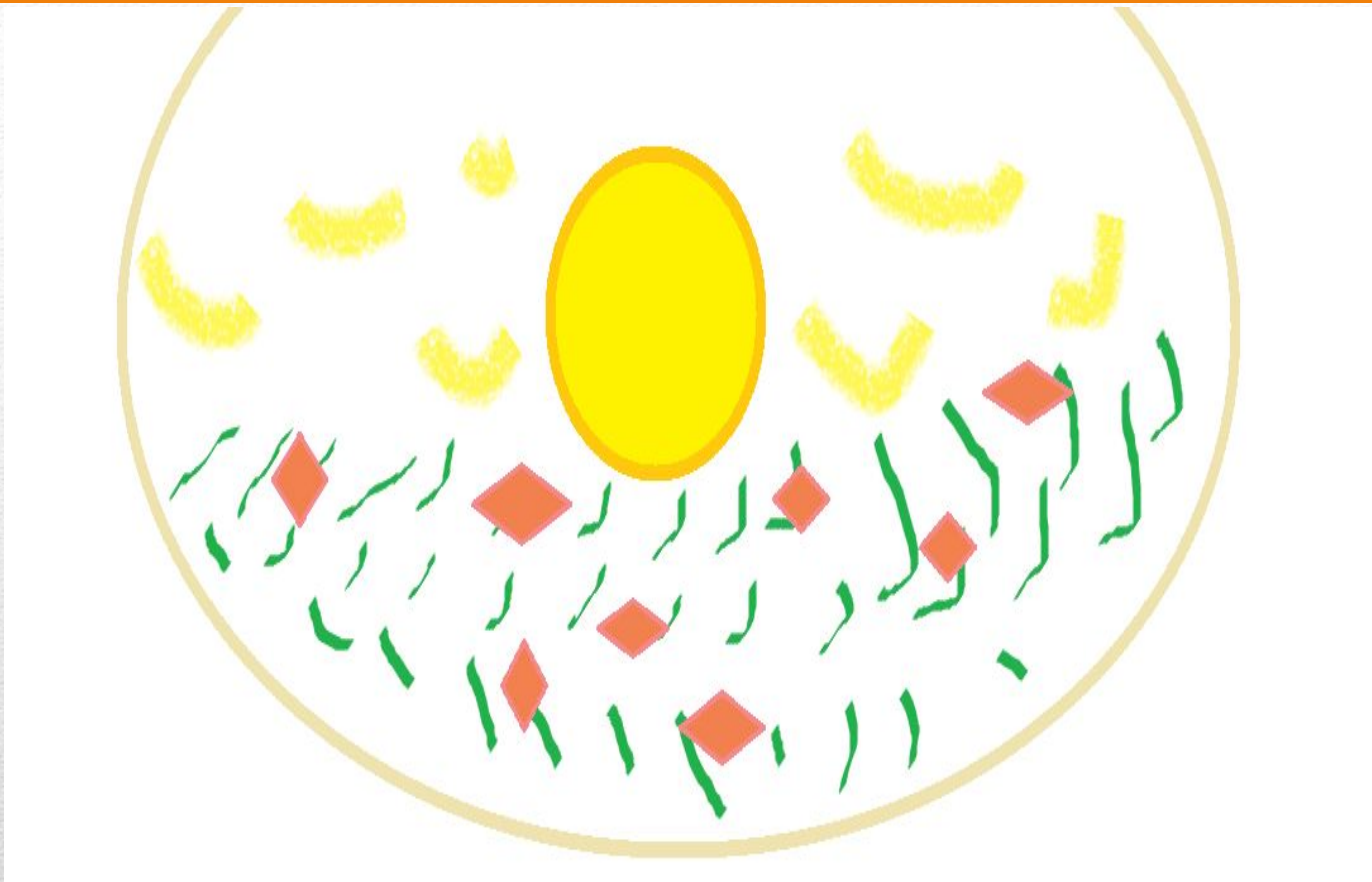
Ингредиенты

- Колбаса-пожарить с подсолнечным маслом.
- Яйца и молоко - смешать до однородной массы.
- Зелень, соль, - добавить в яично-молочную смесь для вкуса.

Влить смесь в сковородку(глубокую) с пожареной колбасой . включить огонь под ней.

- Посыпать сверху тёртым сыром.
- Омлет приготовиться через 5 минут.
- (Если он сухой , то добавить сметану ; жидкий – хлеба)

Рецепт



**Приятного дня и
аппетита**
