

# Жрать *СТВУЙТЕ!*

Омлет с жареной колбасой  
(сырой она не такая вкусная)

---

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

# Ингредиенты

---

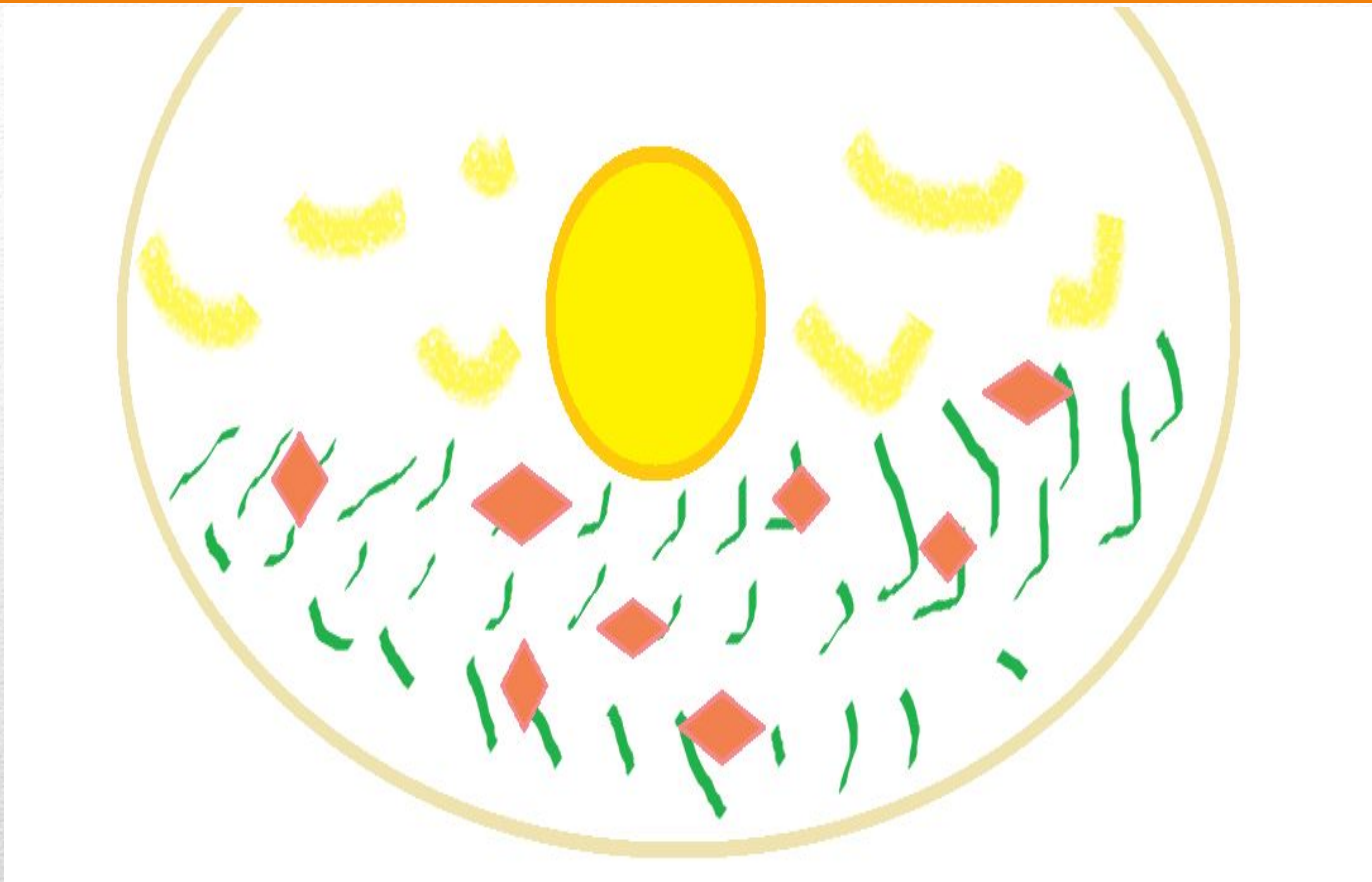
- Колбаса-пожарить с подсолнечным маслом.
- Яйца и молоко - смешать до однородной массы.
- Зелень, соль, - добавить в яично-молочную смесь для вкуса.

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**

---