

Омлет с кабачком и моцареллой в духовке

Добавил(а) Оля

05.07.16 15:47 - Последнее обновление 05.07.16 17:17

Омлет с кабачком и моцареллой в духовке. Замечательный летний рецепт. Отлично подойдёт ка



Продукты

Омлет с кабачком и моцареллой в духовке

Добавил(а) Оля

05.07.16 15:47 - Последнее обновление 05.07.16 17:17

- Яйцо - 10 шт., молоко - 100 мл.
- Масло сливочное - 30 гр., кабачок - 1 шт.
- Моцарелла 100 гр.
- Соль, перец, зелень



Кабачок нарезаем кубиками. Зелень мелко рубим. Обжариваем на сливочном масле. Солим, пер



Моцареллу нарезаем кусочками.

Омлет с кабачком и моцареллой в духовке

Добавил(а) Оля

05.07.16 15:47 - Последнее обновление 05.07.16 17:17



Кабачок готов. Снимаем с огня.

Кабачок лучше обжаривать в сковороде, которую потом можно использовать в духовке.



Яйца и молоко немного солим, взбиваем миксером. Выливаем яичную смесь в сковороду с кабачком.

Омлет с кабачком и моцареллой в духовке

Добавил(а) Оля

05.07.16 15:47 - Последнее обновление 05.07.16 17:17



Запекаем омлет в разогретой до 190 градусов духовке 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!