Omelette espagnole aux épinards, champignons et fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

un peu	d'huile d'olive
1	oignon
6	champignons
70 g	d'épinards
1 pincée	de sel
1 pincée	de poivre
3	œufs
2 gousses	d'ail
4 brins	de persil
1 l	d'eau
40 g	de fromage râpé DŽIUGAS

Préparation

Hacher l’oignon. Le mettre dans une poêle et le faire frire jusqu’à ce qu’il ramollisse et jaunisse.

Couper finement les champignons et les ajouter dans la poêle. Faire frire jusqu’à ce qu’ils ramollissent. Ajouter les épinards, augmenter le feu et mettre un couvercle pour que les épinards flétrissent (cela devrait prendre environ 2-3 minutes).

Casser les œufs dans un bol, presser les gousses d’ail, ajouter le persil haché et une cuillère d’eau. Ajouter du sel et du poivre, mélanger bien le tout. Verser les œufs battus dans une poêle, mettre un couvercle et faire cuire jusqu’à ce qu’ils durcissent. Saupoudrer ensuite le dessus avec du fromage, faire frire encore quelques minutes jusqu’à ce que le fromage fonde.

Peut être servie chaude ou froide. Bon appétit !