# Omelette au jambon et au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



## Ingrédients

| | |
|---|---|
| 3 | œufs |
| selon le goût | de tiges d'oignons |
| 50 g | de fromage à pâte dure DŽIUGAS |
| 4 tranches | de jambon de dinde |
| 30 g | de beurre |
| un peu | d'huile d'olive |
| selon le goût | sel, poivre |

## Préparation

Faire bien chauffer la poêle, faire fondre le beurre et verser un peu d’huile d’olive. Réduire le feu et verser les œufs battus. Faire cuire à feu doux jusqu’à ce que les œufs commencent à durcir, puis saupoudrer le dessus de fromage finement râpé. Faire cette opération jusqu’à ce que le dessus de l’omelette devienne solide. Placer le jambon sur un côté de l’omelette la plier en deux. Servir immédiatement avec des légumes verts et saupoudrée de fromage.