Ispaniškas omletas su špinatais, grybais ir kietuoju sūriu DŽIUGAS®



Ingredientai

truputis	aliejaus
1	svogūnas
6	grybai
70 g	špinatų
žiupsnelis	druskos
žiupsnelis	pipirų
3	kiaušiniai
2 skiltelės	česnakų
4 šakelės	petražolių
1 l	vandens
40 g	tarkuoto sūrio DŽIUGAS

Paruošimas

Susmulkinkite svogūną. Jį suberkite į keptuvę ir apkepkite kol suminkštės ir pagels.

Grybus pasmulkinkite ir sudėkite į keptuvę. Kepkite kol suminkštės. Sudėkite špinatus, padidinkite kaitrą ir uždenkite, kad špinatai suvystų (tai truks 2-3 minutes).

Į dubenį įmuškite kiaušinius, įspauskite česnako skilteles, suberkite sukapotas petražoles ir įpilkite šaukštą vandens. Įberkite druskos ir pipirų bei gerai viską išplakite. Supilkite kiaušinių plakinį į keptuvę, uždenkite dangčiu ir kepkite kol sukietės. Tuomet ant viršaus užberkite sūrio ir uždengę kepkite dar kelias minutes, kol sūris išsilydys.

Galima patiekti ir šiltą, ir šaltą. Skanaus!