Hiszpański omlet ze szpinakiem, grzybami i serem twardym DŽIUGAS®



Składniki

trochę	oleju
1	cebula
6	grzyby
70 g	szpinaku
szczypta	soli
szczypta	pieprzu
3	jajka
2 ząbki	czosnku
4 gałązki	pietruszki
1 l	wody
40 g	tartego sera DŽIUGAS

Przyrządzanie

Posiekać cebulę. Wsypać ją na patelnię i smażyć aż zmięknie i pożółknie.

Grzyby pokroić i włożyć na patelnię. Piec aż zmiękną. Dodać szpinak, zwiększyć ogień i przykryć, żeby szpinak zwiądł (potrwa to 2-3 minuty).

Do miski wbić jajka, przecisnąć przez praskę czosnek, wsypać posiekane zioła i wlać łyżkę wody. Wsypać sól i pieprz oraz dobrze wszystko ubić. Wlać ubite jajka na patelnię, przykryć pokrywką i piec aż stwardnieją. Następnie posypać serem i piec pod przykryciem przez kolejnych kilka minut aż ser się roztopi.

Można podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno. Smacznego!