Испанский омлет со шпинатом, грибами и твердым сыром DŽIUGAS ®



Ингредиенты

немножко	растительного масла
1	луковица
6	грибов
70 г	шпината
щепотка	соли
щепотка	перца
3	яйца
2 дольки	чеснока
4 капли	петрушки
1 л	воды
40 г	тертого сыра DŽIUGAS

Приготовление

Измельчить луковицу. Обжарить его до мягкости и желтого цвета.

Измельчить грибы и высыпать в сковороду. Жарить до мягкости. Добавить шпинат, усилить огонь и закрыть крышкой, чтобы шпинат обжарился (это займет 2-3 минуты).

В миску вбить яйца, добавить чеснок, мелко нарезанную петрушку и долейте ложку воды. Посолить и поперчить, затем все хорошо перемешать. Смесь вылить на сковороду, закрыть крышкой и жарить пока не закустеет. Затем посыпать сыром и еще несколько минут жарить с закрытой крышкой, пока сыр не расплавится.

Подавать можно и теплым, и холодным. Приятного аппетита!