Омлет с ветчиной и твердым сыром DŽIUGAS®



Ингредиенты

3	яйца
по вкусу	зеленого лука
50 г	твердого сыра Džiugas
4 ломтика	ветчины из индейки
30 г	сливочного масла
немножко	оливкового масла
по вкусу	соли, перца

Приготовление

Хорошо разогреть сковороду, растопить сливочное масло, добавить немного оливкового масла. Уменьшить огонь и вылить яичную смесь. Жарить на небольшом огне, пока яйца не начнут застывать, тогда посыпать тертым сыром и жарить, пока верх омлета не станет плотным. На одну половину готового омлета выложить ветчину и закрыть второй половиной. Подавать сразу с зеленым салатом и посыпать тертым сыром.