

Омлет с зеленой фасолью



Рецепт ни в коем случае не претендует на шедевр или еще что-то в этом роде, хотя ... все возможно. Я думаю, что многим приходилось сталкиваться с ситуацией когда опаздываешь на работу, а перекусить позарез необходимо, рабочий то день длинный, а времени на готовку совсем уж мало, да и в холодильнике не тот выбор как хотелось, но все

же кое-что есть.

Поэтому, как вариант предлагаем приготовить быстрый завтрак – омлет со стручковой фасолью, макаронами и имбирем. Сразу кратко о конечном результате – «Быстро, просто и вкусно!»

Ингредиенты:

яйца куриные – 4 шт.
макароны готовые
корень имбиря
стручковая фасоль
соль и перец по вкусу

Способ приготовления:

Шаг 1:

Начинаем с того, что в большой миске взбиваем четыре яйца с щепоткой соли и немного черного молотого перца. Натираем на крупной терке свежий корень имбиря примерно 1 ст.л., имбирь придает более необычный вкусовой оттенок омлету, и снова венчиком хорошо взбиваем – готово, но не до конца.

Шаг 2:

Разогреваем сковороду с оливковым маслом и растительным 1:1, кладем готовые макароны. У нас макароны «Пенне», по нашему «Перо».

Шаг 3:

Когда макароны немного подрумянятся, вливаем яично-имбирную смесь. Накрываем сковороду крышкой и буквально 2 минуты даем немного омлету поджариться, схватиться. После чего насыпаем

сверху равномерно стручковую фасоль, по надобности солим, перчим и накрываем крышкой до полного приготовления омлета. Главное не упустите момент, чтобы омлет не подгорел.

Таким образом получился замечательный завтрак.

Приятного аппетита!