

Omletas su sūdyta parūkyta antienos file ir sūriu



Gaminimas

Įkaitinkite orkaitę iki 150 laipsnių. Plakinį supilkite į skardą dėkite po kelias juosteles sūdytos parūkytos antienos file ant omletų. Kiekvieną omletą pabarstykite tarkuotu sūriu. Kepkite orkaitėje apie 10 min, kol gražiai apskrus viršus. Patiekite su mėgstamomis dažovėmis.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

80 g.	sūdytos parūkytos antienos file
4 vnt.	kiaušiniai
20 g.	sviesto
žiupsnelis	malto muskato
žiupsnelis	druskos, maltų juodųjų pipirų
mėgiamo	sūrio