Omlet z opiekacza panini

W opiekaczu do panini szybko przygotujesz ten pożywny omlet śniadaniowy

Ilość porcji: 3
Czas przygotowania: 10 min



Składniki

- 2 jajka
- 10 g masła
- 2 zielone cebule
- łyżki posiekanego koperku
- łyżka posiekanej bazylii
- 30 g tartej mozzarelli
- sól i pieprz do smaku
-

Wykonanie:

Jajka ubij w misce z solą i pieprzem do smaku.
Dodaj zieloną cebulę i drobno posiekaną zieleninę.
Następnie dodaj startą mozzarellę i dokładnie wymieszać.
Rozgrzej opiekacz do kanapek Panini DuraCeramic do maksimum i posmaruj płytki masłem.
Delikatnie rozprowadź szpatułką po całej powierzchni masę jajeczną i zamknij pokrywę, regulując wysokość tak, aby nie zgnieść omleta.
Pozostaw na 2-3 minuty, aż omlet będzie gotowy, a następnie otwórz pokrywę i delikatnie obróć omlet szpatułką, a następnie przełóż na talerz.