

Omlet z opiekacza panini

W opiekaczu do panini szybko przygotujesz ten pożywny omlet śniadaniowy

 Ilość porcji: 3

 Czas przygotowania: 10

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.