

Омлет с овощами

Вам понадобится

Яйцо	4 шт
Сливки	100 мл
Лук репчатый	100 г
Болгарский перец	100 г
Помидор	100 г
Растительное масло	30 мл
Соль, перец,	по вкусу

Приготовление

- 1 Лук, перец и помидор нарезать соломкой.
- 2 В чашу мультиварки добавить растительное масло. Установить программу ЖАРКА, время приготовления 10 минут. Нажать СТАРТ.
После начала обратного отсчета в чашу мультиварки выложить лук. За 6 минут до конца программы добавить болгарский перец, готовить, периодически помешивая. За 3 минуты до конца программы добавить помидор, перемешать. Готовить до конца программы.
- 3
- 4 В отдельной миске взбить яйца со сливками, солью и перцем.
- 5 Обжаренные овощи залить яичной смесью, закрыть крышку. Установить программу ВЫПЕЧКА, время приготовления 15 минут. Готовить до конца программы.