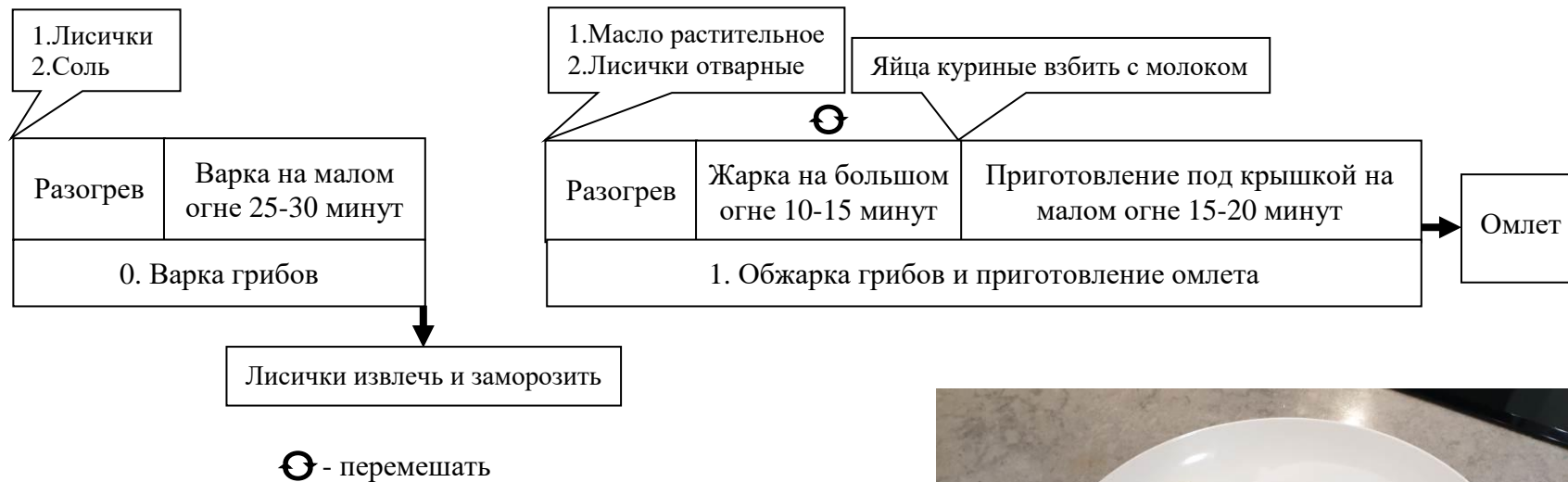


## Омлет с лисичками "Вспоминая лето" (khurs.ru - 2024)



⦿ - перемешать



1. Лисички отварные быстро замороженные – 300 г
2. Яйца куриные – 8-10 шт.
3. Молоко жирностью 2,5-3,5 % - 500 мл
4. Масло растительное – 15-20 г
5. Соль – по необходимости (лисички отварены в подсоленной воде)
6. Вода для варки лисичек – 2,5-3,5 л

## Омлет с лисичками "Вспоминая лето"



1. Размораживаем отварные лисички (сваренные с подсоленной воде)



2. Берём яйца куриные



3. Выбиваем яйца куриные в ёмкость



4. Взбиваем яйца куриные



5. Берём молоко жирностью 2,5-3,5 %



6. Отмеряем молоко



7. Наливаем молоко в миску



8. Наливаем взбитые яйца куриные в миску



9. Взбиваем яйца с молоком



10. Берём масло растительное



11. Ставим сковороду на огонь



12. Наливаем растительное масло в сковороду

## Омлет с лисичками "Вспоминая лето"



13. Кладём отварные лисички в сковороду в сковороду



14. Обжариваем лисички на большом огне, перемешиваем



15. Выливаем взбитые яйца с молоком в сковороду



16. Накрываем сковороду крышкой, готовим омлет на малом огне



17. Блюдо готово



18. Подаём на стол