



Оливкове масло 6(шість) стол. ложок.

Картопля (тоненько порізати) 450 (грам).

Ріпчасту цибулю (тоненько порізати) 250-275 (грам).

Часник (подрібнити) 2(два) шматочки.

Сирокопчена шинка (порізати смужками) 50 (грам).

Сирі яєчка (збити) 6(шість) шт.

На широкій антипригарній сковорідці зажарте картоплю з цибулею і часником. Накрийте і готуйте приблизно 10-15 хв., поки картопля не стане податливою. Присоліть. Додайте шинку. Яєчка присоліть, поперчіть розмолотим перчиком і вилийте в картопляну консистенцію. Смажте омлет приблизно 5(п'ять) хвилин, поки краєчки не зарум'яняться. Поріжте і подавайте.

Час підготовки: 10 хвилин.

Час приготування: 20 хвилин.

Енергетична цінність: 434 ккал на 1(одну) порцію.

Порції: 4(чотири) порцій.