

Брускетта с яичницей-болтуньей и лисичками

Ингредиенты

- Яйцо - 4 шт
- Сметана - 2 ст.л
- Сливочное масло - 2 ст.л
- Лисички - 150 г
- Помидоры черри - 5 шт
- Зеленый лук - небольшой пучок
- Хлеб - 4-6 ломтиков
- Оливковое масло - 5 ст.л
- Шпинат - горсть
- Соль -
- Перец -



Рейтинг блюда: 4.5/5

Процесс приготовления

1

Смешайте в сотейнике яйца со сметаной, 1 ст. л. сливочного масла, посолите и поперчите.

2

Лисички очистите от песка и загрязнений, промойте и обсушите на бумажном полотенце. Помидоры разрежьте пополам. Лук нарежьте колечками. Ломтики хлеба обжарьте на обычной сковороде или сковороде-гриль на 2 ст. л. оливкового масла с двух сторон до золотистого цвета.

3

Яичную смесь поставьте на небольшой огонь и готовьте, постоянно помешивая, 5-6 минут. Масса должна загустеть, но остаться нежной. Снимите с огня.

4

Обжаривайте лисички на сильно разогретой сковороде на оставшемся масле 5-6 минут до золотистого цвета. Добавьте оставшееся сливочное масло и помидоры. Еще через 2 минуты добавьте шпинат, соль, перец, перемешайте и снимите с огня. На гренки выложите омлет, лисички, присыпьте зеленым луком и подавайте.

Приятного вам аппетита :)