

## Омлет по-армянски

### Ингредиенты

- Яйцо - 4 шт
- Бастурма - 30 г (суджук)
- Помидоры - 2 шт
- Кинза - пучок небольшой (любая зелень)
- Сливочное масло - 2 ст.л
- Соль -



Рейтинг блюда: 3/5

### Процесс приготовления

1

Бастурму нарежьте тонкими ломтиками, помидоры очистите от кожуры и порежьте небольшими кусочками. Зелень измельчите.

2

Обжаривайте бастурму на горячей сковороде на сливочном масле 1-2 минуты. Добавьте помидоры и через 2 минуты разбейте на сковороду яйца. Посолите омлет и оставьте на огне еще на 2 минуты. Затем все перемешайте и добавьте измельченную зелень. Подавайте

Приятного вам аппетита :)