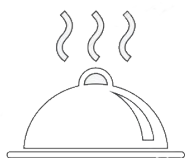


Омлет с черным трюфелем



0 ч 10 мин



2 порции



5 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	475 Ккал
Белки:	23.6 грамм
Жиры:	40.3 грамм
Углеводы:	2.0 грамм

Ингредиенты

Категории: [Завтраки](#), [Омлет](#)

Ингредиент	Кол-во
Молотый белый перец	по вкусу
Морская соль	по вкусу
Сливочное масло	50 г
Яйцо куриное	6 штук
Черные трюфели	20 г

Инструкция

1. Взбейте яйца в миске.
2. Добавьте тонкие ломтики трюфеля и перемешайте с яйцами. Если вы хотите добиться сильного вкуса и аромата трюфеля, оставьте массу немного настаиваться – 5 минут должно быть достаточно.
3. Нагрейте сковороду и растопите масло, но не дайте ему подгореть.
4. Слегка посолите и поперчите яичную массу и вылейте ее на сковороду.
5. Как только края омлета «возьмутся», аккуратно лопаточкой переверните «блинчик». Следите за тем, чтобы не пережарить – поверхность должна оставаться слегка влажной. В целом этот процесс у вас должен занять не больше минуты.
6. Аккуратно переместите омлет на тарелку и заверните в рулет.