



## Омлет с горошком, сосисками, белой фасолью и мятой



### Ингредиенты

◦ Белая фасоль	3/4 банки (310г)
◦ Зеленый горошек	1 упаковка (400г)
◦ Молоко	100 мл
◦ Сосиски	8 шт.
◦ Яйцо куриное	8 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Мята	4 веточки
◦ Соль	по вкусу
◦ Молоко	100 мл
◦ Сосиски	8 шт.
◦ Яйцо куриное	8 шт.
◦ Масло растительное	2 ст. л.
◦ Перец черный молотый	по вкусу
◦ Мята	4 веточки
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:



25 мин



4 порции



195 ккал

1. Смешайте в миске яйца и молоко, посолите по вкусу. У вас получится омлетная масса.<br>
2. Нарезьте сосиски кружочками.<br>
3. Разогрейте в сковороде масло, обжарьте сосиски и отложите их на тарелку. Обжарьте на той же сковороде горошек и фасоль в течение 1-2 минут.<br>
4. Залейте омлетной массой, а сверху выложите сосиски. Жарьте до готовности. При необходимости накройте крышкой.<br>
5. Приправьте черным перцем.<br>
6. При подаче посыпьте омлет нарубленной свежей мятой.



---

## Совет

Если вам нравится этот омлет, попробуйте приготовить его и с сыром – будет иной вкус.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>