

КРЕСТИКИ-НОЛИКИ

Омлет с горошком и кукурузой



Ингредиенты

Зеленый горошек,
Bonduelle

— 1 упаковка
(400 г)

Кукуруза сладкая,
Bonduelle

— 1 банка
(340 г)

Яйцо куриное

— 10 шт.

Молоко

— 200 мл

Масло растительное

— 1 ст. л.

Соль

— по вкусу

Способ приготовления:

🕒 15 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 169 ккал

1. Взбейте яйца венчиком, добавьте молоко, посолите по вкусу и взбивайте до однородного состояния.
2. Разлейте омлетную смесь по двум мискам. В одну миску выложите кукурузу, в другую - зеленый горошек (не размораживая). Размешайте обе смеси.
3. Разлейте омлетную смесь по смазанным растительным маслом формочкам для мафинов (всего 10 штук: 5 с горошком и 5 с кукурузой).
4. Выпекайте в заранее разогретой до 180°C духовке 7-10 минут.

Совет:

Если вы готовите омлет с консервированными овощами, переложите овощи в дуршлаг и дайте лишней жидкости стечь - тогда омлет не получится слишком жидким.



КРЕСТИКИ-НОЛИКИ

Омлет с горошком и кукурузой



"Крестики-нолики" - одна из первых логических игр, с которой знакомятся дети. Играть в нее всегда интересно.

И к тому же у нее множество разновидностей – даже кулинарная, где крестики и нолики заменяются на кукурузу и горошек.

Как играть

1. Залейте основу для омлета в небольшие формочки и разделите их на две части: одну половину посыпьте кукурузой, а другую - горошком.
2. Нарисуйте на ватмане игровое поле и разложите его на столе.
3. Готовые формочки выставьте рядом и начинайте играть. Один игрок использует омлет только с горошком, а второй - только с кукурузой.
4. Выигравший партию получает право скушать один из омлетов проигравшего. А партии продолжаются до тех пор, пока у кого-то из игроков не останется слишком мало формочек, чтобы играть. И не тратьте много времени на обдумывание хода – омлет вкуснее всего кушать горячим!