

# Omlet z szynką parmeńską

---

**Czas wykonania:** 20 min **Ilość porcji:** 2

## **Składniki:**

- 50 g szynki parmeńskiej
- 30 g parmezanu
- ¼ cebuli
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki
- 100 ml mleka
- szczypta soli
- 2 łyżki masła



## **Przygotowanie:**

Cebulę poszatkować i podsmażyć na łyżce masła. Szynkę pokroić w paseczki i dodać do cebuli. Całość podsmażyć przez 5 minut.

Zmiksować dokładnie jajka, mąkę, mleko i szczyptę soli (tak, aby na wierzchu pojawiły się bąbelki).

Dodać podsmażoną szynkę oraz cebulę.

Na patelni rozpuścić łyżkę masła i upiec omleta na niewielkim ogniu na złoty kolor. Odwrócić omleta posypać startym parmezanem, złożyć na pół i smażyć po 1 minucie z każdej strony.