

Това е класическа рецепта за омлет. При наличие на повече или по-малко вида сирене/кашкавал тази рецепта успешно търпи вариации. Пропорциите също са въпрос на вкус, аз лично съм на принципа колкото повече кашкавал, толкова по вкусно :)

Продукти:

- 3 яйца
- 100 гр сирене
- 100 гр кашкавал
- 30 гр настърган пармезан
- 1 с.л олио

Начин на приготвяне:

1. Едно от най-важните неща, за да се получи омлета (без да залепне и да се разпадне) е тиганът. Ползвайте тефлонов тиган или такъв с незалепващо покритие.
2. Разбийте яйцата в купичка
3. Добавете настърганият кашкавал и сирене
4. Загрейте олио в тефлонов тиган. Изсипете сместта в тигана, разпределяйки я развомерно.
5. След като омлета се запече от долната страна го обърнете и посипете с настъргания пармезан

Гарнирайте с нарязан домати на полумесеци, леко овкусени със зехтин и сол.