

Омлет с беконом и Le Crémiot Extra Fondant

Яйцо..... 3 шт

Бекон..... 4 ломтика

Le Crémiot Extra Fondant... 60 г

соль

свежемолотый чёрный перец

микрозелень для подачи

- 1 Разогрейте сковороду на сильном огне. Выложите бекон и обжарьте ломтики с двух сторон до золотистой корочки. Переложите на тарелку
- 2 Взбейте яйца до однородной массы, приправьте солью и перцем
- 3 В ту же сковороду влейте яичную смесь. Как только смесь схватится, сдвиньте края омлета лопаткой к центру. Готовьте омлет 6–7 мин
- 4 Сыр нарежьте ломтиками. Выложите на половину омлета ломтики бекона и сыра, сверните омлет вдвое и переложите на тарелку. Подавайте, украсив микрозеленью.

