

Ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο και ντοματίνια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά

- 1 κ.σ. φυτικό λάδι
- 2 λουκάνικα βόεια, τεμαχισμένα
- 2 ½ φλ. ντοματίνια, τεμαχισμένα
- 2 κ.σ. πιπεριά καυτερή, λιωμένη
- 1 κ.σ. σκόρδο, λιωμένο
- ¼ κ.γ. + ½ κ.γ. αλάτι
- ½ μοσχολέμονο, χυμός
- ¼ φλ. κόλιανδρο, φρέσκο
- 4 κ.σ. ανάλατο βούτυρο
- 8 αβγά
- 4 κ.σ. γάλα
- ½ κ.γ. πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο
- ½ φλ. κατσικίσιο τυρί, θρυμματισμένο
- σχοινόπρασο, για γαρνιτούρα

Υλικά

- 1 κ.σ. φυτικό λάδι

2 λουκάνικα βόεια, τεμαχισμένα
2 ½ φλ. ντοματίνια, τεμαχισμένα
2 κ.σ. πιπεριά καυτερή, λιωμένη
1 κ.σ. σκόρδο, λιωμένο
¼ κ.γ. + ½ κ.γ.αλάτι
½ μοσχολέμονο, χυμός
¼ φλ. κόλιανδρο, φρέσκο
4 κ.σ. ανάλατο βούτυρο
8 αβγά
4 κ.σ. γάλα
½ κ.γ. πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο
½ φλ. κατσικίσιο τυρί, θρυμματισμένο
σχοινόπρασο, για γαρνιτούρα

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr