

13 Ιανουαρίου 2020

Ομελέτα με τυρί κρέμα και ντομάτα

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





Υλικά Συνταγής

4 κ.σ. ελαιόλαδο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

1 κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη

2 ντομάτες ψιλοκομμένες

1 συσκευασία τυρί κρέμα

8 αυγά

1 φλ. γάλα

αλάτι

πιπέρι

Εκτέλεση

Για την ομελέτα με τυρί, ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε τηγάνι 26 εκ. Σοτάρουμε το κρεμμύδι και την πιπεριά ανακατεύοντας τακτικά. Όταν μαραθούν τα λαχανικά προσθέτουμε τις ντομάτες και ανακατεύουμε.

Χτυπάμε σε μπολ τα αυγά, το γάλα και αλατοπιπερώνουμε. Προσθέτουμε το τυρί κρέμα. Χαμηλώνουμε τη φωτιά. Περιχύνουμε τα υλικά με το μείγμα αυγών.

Ανάβουμε το γκριλ. Ψήνουμε την ομελέτα μέχρι να σταθεροποιηθεί για λίγα λεπτά. Βάζουμε το τηγάνι κάτω από το γκριλ για να ροδίσει η επιφάνεια για λίγα λεπτά.

Σερβίρουμε με φρέσκο ψωμί και πράσινη σαλάτα.

Πηγή: argiro.gr