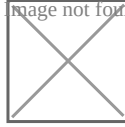


Ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο και ντοματίνια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



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