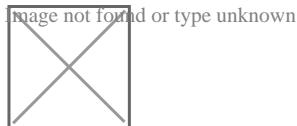


Ομελέτα με χωριάτικο λουκάνικο και ντοματίνια

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα



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
 $\frac{1}{4}$ κ.γ. + $\frac{1}{2}$ κ.γ. αλάτι
 $\frac{1}{2}$ μοσχολέμονο, χυμός
 $\frac{1}{4}$ φλ. κόλιανδρο, φρέσκο
4 κ.σ. ανάλατο βούτυρο
8 αβγά
4 κ.σ. γάλα
 $\frac{1}{2}$ κ.γ. πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο
 $\frac{1}{2}$ 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
 $\frac{1}{4}$ κ.γ. + $\frac{1}{2}$ 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