

# هناكل إيه النهادره : بيض أومليت بالجبن والفلفل



الثلاثاء 28 مارس 2017 11:03 م

## المقادير

- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1/2 ثمرة بصل مقطعة
- 1/2 ثمرة فلفل اخضر مقطعة
- 1 كوب رومي مقطع
- 8 بيضات
- 1/4 كوب لبن
- 1/2 كوب جبن شيدر مبشور
- ملح
- فلفل اسود مطحون

## طريقة التحضير

سخني الفرن على درجة حرارة 200 درجة مئوية □  
ضعي القليل من الزيت في صينية مستديرة قابلة للإستخدام في الفرن □  
في مقلاة كبيرة الحجم على نار متوسطة ضعي الزبدة تسيح ثم اضيفي البصل و الفلفل و قلبي لمدة 5 دقائق ثم اضيفي الرومي المدخن الى البصل و الفلفل و قلبي لمدة 5 دقائق أخرى □  
في بولة كبيرة الحجم ضعي البيض و اللبن و الجبن الشيدر و مزيج الرومي المدخن □  
تبلي مزيج البيض و الرومي المدخن بالفلفل و الملح و قلبي ثم ضعي المزيج في الصينية □  
ضعي الصينية في الفرن لمدة 25 دقيقة □  
قدمي الأومليت بالرومي والشيدر و الفلفل كوجبة إفطار خفيفة و لذيذة لأسرتك □