

Mini omlete cu Chorizo



Mini omlete cu Chorizo!!!

Diminetile din timpul saptamanii sunt pline de energie (daca m-ati vedea cum fug in si din bucatarie ☹), si asta nu neaparat din cauza cestii mari de cafea pe care o beau de indata ce imi deschid ochii, ci pentru ca mereu vreau sa-l surprind pe Bogdi cu **ceva bun**, cand se intoarce de la scoala.

De fiecare data reusesc inasa acum, cu aceste mini omlete cu Chorizo, pot sa spun ca l-am dat gata!!! ☹

L-am provocat, mai mult in gluma, la un spicy challenge si m-a batut detasat :))) ...da, am uitat sa va spun ca micile omlete sunt „cam” picante!!!

Sunt incredibil de gustoase si la cat de usor se fac, sunt absolut sigura ca le veti face foarte des!!! :))

Ingrediente:

- 180 g carnati chorizo (sau alti carnati picanti)
- 8 oua mari
- o1 lingura smantana
- 1/2 ardei gras rosu (mare)
- 1/2 ardei gras galben (mare)
- 2 fire ceapa verde (subtiri) sau 1 ceapa mica uscata
- o lingura **pasta de ardei cu rosii** (optional)
- 8-10 rosii cherry sau 1 rosie mare
- sare, piper

In 15 minute masa e gata! ☐



Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se taie chorizo in felii potrivite si apoi in bucatele:



Se incinge o tigaie incapatoare cu putin ulei (1 lingura); se pun bucatile de chorizo si se prajesc, la foc potrivit, cca. 2-3 minute. Se toaca ceapa si ardeii in timpul acesta si se adauga in tigaie. Se calesc impreuna inca vreo 2-3 minute, dupa care se adauga pasta de ardei si rosiile cherry, tocate marunt. Se amesteca de cateva ori si se lasa sa se raceasca in tigaie:

Laura Sava



Se ung bine cu ulei formele de muffins; se adauga cate o lingura plina de compozitie in fiecare forma. Ouale se bat cu sare, piper si lingura de smantana. Se toarna apoi cu grija in fiecare forma, peste compozitia de chorizo (cat sa o cuprinda):



Mini omletele se coc cca. 15-16 minute in cuptorul incins:



Cand sunt in cuptor, sunt ca niste muffins, bombate bine ☺ , dar cand se scot, se mai lasa, deci nu va ingrijorati! Sunt nemaipomenite!!!



Laura Sava



Laura Sava

Noi le-am mancat calde, dar sunt foarte bune si reci:





V-am pastrat si voua, cu greeeeu, doua bucati ☐

