

### **Состав:**

(на 2 порции)

4 яйца

6-8 помидоров черри

¼ репчатого лука среднего размера

черный молотый перец (по вкусу)

соль

### **Рецепт греческого омлета:**

Репчатый лук очистить, промыть, мелко порубить и пассеровать на растительном масле (предпочтительно оливковом) в течение 2 минут на среднем огне.

Помидоры черри промыть и разрезать пополам (в идеале помидоры надо ошпарить кипятком и снять с них кожицу, но это очень трудоемкий процесс – подходит для особых гурманов).

В небольшой емкости взбить яйца с солью и черным молотым перцем при помощи вилки или венчика. Этой смесью залить пассерованный лук, сверху выложить подготовленные половинки помидоров черри, накрыть крышкой и жарить на небольшом огне в течение 7-10 минут.

Простой рецепт приготовления вкусного омлета по-гречески – отличное решение для завтрака!

Приятного аппетита!