



## Omletă cu ciuperci și cașcaval

### Ingrediente:

Ouă .....10-12 bucăți  
Ciuperci .....10 bucăți  
Unt .....50 g  
Ulei .....20 ml  
Sare, piper

Pentru servire la masă:  
Cașcaval ras .....100 g  
Roșii  
Pătrunjel

### Mod de preparare:

1. Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii.
2. Se bat ouăle.
3. În vasul de gătit se toarnă uleiul.
4. Se setează modul **PRĂJIRE**, timpul de preparare – 20 de minute.
5. Peste 5 minute, după ce s-a încins uleiul, se pun feliile de ciuperci.
6. Se prăjesc 10 minute.
7. Se adaugă untul, sarea, piperul și ouăle bătute.
8. Se pune capacul și se lasă încă 5 minute.
9. După semnalul sonor multicookerul se deconectează.
10. Se scoate capacul și se așteaptă să se răcească.
11. Se așază omleta pe o farfurie plată. Se presară cașcaval ras peste omletă și se servește cu roșii și pătrunjel.

Timp de preparare: 20 de minute.



### Rețeta se prepară cu Multicookerul Oursson MP5015PSD

Cu Multicookerul Oursson dotat cu 45 de programe automate de gătit, sită de aburi pe 2 niveluri și posibilitatea de modificare a presiunii, poți prepara diverse feluri de mâncare. Aparatul are protecție cu 13 niveluri de siguranță, design original, display LCD iluminat, semnale acustice la finalul programului, acoperire unică antiaderentă DYKING dezvoltată în Japonia special pentru gătit sub presiune, capac detașabil, comenzi în limba română. Disponibil la [www.oursson.ro](http://www.oursson.ro) sau tel. 0800 080 200, 0742 35 11 83