

Omletta da schampignuns



Ingrediencias:

300 grams schampignuns

1 tschagula mesauna

1 con agl

6 ovs

1 dl latg

sal e paiver

tschagugliuns e Crème Fraiche



Ilis bulieus nettegiads vegnan tagliads en quadrins u en rudellas. En ina chazzetta da brassar stgaidain nus in zichel ieli e brassain ils bulieus. Agl e tschagula vegnan tagliads fin e manidel ed aggiuntads als bulieus. Cur che las tschagulas èn bellas brinas mettain nus giu la platta. En ina cuppa sbattain nus ils 6 ovs cun il latg e cundin cun sal e paiver. Cun quità mettain nus la massa d'ov sin ils schampignuns brassads. Cun flomma bassa laschain nus brassar plaun l'omletta. Cun la palutta da lain furmain nus in bel ur.

En 10 minutas è l'omletta tant sco preparada, dentant i manca la Crème Fraiche. Quella vegn stritgada sin l'omletta ed a la fin decorain nus cun tschagugliuns frestgs. Quell'omletta va bain cun salata da rischcotschnas u salata da pulenta.

Bun appetit!