

Состав:

(на 2 порции)

4 яйца

30-40 г бекона

1 небольшой болгарский перец

$\frac{1}{4}$ луковицы репчатого лука

черный молотый перец

соль

Рецепт омлета по-итальянски:

Бекон нарезать тонкими полосками (толщиной 2-3 мм) и далее нарезать кубиками размером примерно 1 см x 1 см.

Болгарский перец промыть, обсушить, удалить семена и плодоножку. Перец нарезать некрупными кубиками. Репчатый лук очистить, промыть и мелко порубить.

Бекон обжарить в небольшом количестве растительного масла в течение 3-4 минут, сюда же добавить репчатый лук и болгарский перец и готовить еще 3-4 минуты.

Яйца немного взбить (при помощи вилки) в отдельной мисочке, посолить, добавить черный молотый перец по вкусу и влить на сковороду к бекону с овощами, накрыть крышкой и готовить на среднем огне (примерно 4-5 минут).

Приятного аппетита!