Омлет с ветчиной и сыром в кокотницах



Что нужно:

- яйца - 15 шт (так много, потому что мы взяли аж 8 кокотниц);
- ветчина - 100 г;
- черри - 1 упаковка;
- адыгейский сыр - 150 г;
- сухая зелень (я взяла базилик) - 1 ч. л.;
- соль и любимая специя - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты. Хорошенько веньчиком взбиваем яйца и соль.
2. Затем добавляем мелко нарезанную ветчину и снова перемешиваем.
3. Далее добавляем нарезанные дольками черри. Перемешиваем.
4. Следом нарезанный кубиком адыгейский сыр. Перемешиваем.
5. Теперь всыпаем сухую зелень и любимую специю. Снова тщательно перемешиваем.
6. Берём кокотницы и смазываем их маслицем. Пока включите духовку и разогрейте её до 180 градусов.
7. Раскладываем нашу заготовку по кокотницам.
8. Ставим их на противень. Затем отправляем в духовку и запекаем 20-25 минут.