Солнечный омлет на скорую руку с ветчиной

Что нужно:

- мелкая вермишель - 1 небольшая упаковка;
- сыр - 80 г;
- ветчина - 100 г;
- яйца - 5 шт;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем яйца венчиком на протяжении 1 минуты.
3. Смешиваем мелкую вермишель (которую мы заранее сварили, как указано на упаковке, посолив при этом) и взбитые яйца.
4. Добавляем в вермишель мелко порезанный сыр, солим, перчим.
5. Тщательно перемешиваем и выкладываем половину нашей вермишели с сыром в форму для запекания (смазанную, предварительно, растительным маслом).
6. Сверху выкладываем ломтики ветчины.
7. Выкладываем оставшуюся вермишель, слегка всё солим и выпекаем 35-40 минут при 200 градусах.