**Рецепт омлета с грибами на сковороде**

**Ингредиенты**

Яйца - 3 шт.

Молоко - 120 мл

Шампиньоны - 100 г

Шпинат – 5-10 г

Сыр пармезан - 50 г

Соль – по вкусу

Перец чёрный молотый – по вкусу

Растительное масло для жарки – 1-2 ст. л.

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить омлет с грибами и сыром на сковороде? Сначала яйца разбиваем в миску, вливаем молоко, кладём соль и молотый чёрный перец.

**Шаг 2**

Твёрдый сыр пармезан или другой твёрдый сыр натираем на тёрке в яичную смесь и хорошо взбалтываем массу вилкой или венчиком.

**Шаг 3**

На разогретой сковороде с растительным маслом обжариваем шампиньоны около 2-3 минут, чтобы выпарилась влага.

**Шаг 4**

Добавляем к грибам нарезанные мытые и обсушенные листья шпината, перемешиваем, убавляем огонь на средний.

**Шаг 5**

 Вливаем яичную смесь с пармезаном, накрываем крышкой и готовим до «схватывания» омлета сверху и поджаренной корочки снизу.

**Шаг 6**

Готовый омлет с грибами и сыром разделяем на порционные кусочки при помощи лопатки.

**Шаг 7**

Перекладываем в тёплые порционные тарелки и подаём к столу. Омлет получился вкусный, пышный и нежный.

Приятного аппетита!