

# Омлет паровой с репчатым луком

*6 яиц, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка томат-пасты, 0,5 чайной ложки молотого красного перца, 2-3 чайные ложки растительного масла.*

Яйца взбить. Добавить воды по объёму вдвое больше, чем взбитых яиц. Смешать эту массу с мелко нарезанным луком и со всеми остальными компонентами, ещё раз взбить.

В глубокой фарфоровой миске (пиале) поставить яичную смесь в широкую кастрюлю с кипятком (на салфетку) и варить 25 минут. Омлетную массу во время приготовления помешивать. Наградой вам послужит нежнейшее и вкуснейшее яство.