

ロスティのスパニッシュオムレツ



用意するもの

材料

- ロスティ 1/2袋(250g)
- パプリカ(赤・黄) 各1/2個
- ピーマン 1個
- 卵 4個
- オリーブオイル

30 分程度
調理時間

Easy
preparation

約
2 人分

作り方:

1.

パプリカ・ピーマンを1cm角にカットします。

2.

熱したフライパンにオリーブオイルを少量入れ、1. とロスティを入れます。

3.

中火で3~4分炒めます。

4.

3. に溶き卵を良く混ぜ2分焼きます。

5.

フライパンに皿を載せひっくり返します。

6.

焼き目を上にしてスライド、裏面を更に2~3分焼きます。

7.

皿に移し完成です。

