Oppskrift

Gresk eggerøre



Denne omeletten er superenkel! Eggerøre en favoritt hos nordmenn! Prøv denne greske varianten med fetaost og masse gode grønnsaker.

1

Slik gjør du

Knekk eggene i en bolle og tilsett melk. Krydre med salt, pepper og oregano. Pisk lett sammen.

2

Stek røren i pannen

Smelt litt smør i en stekepanne, og tilsett eggemassen. Rør hele tiden i stekepannen til eggerøren er kremete. Ha over fetaost, oliven og tomat.

3

Gratiner i ovnen

Gratiner eggerøren øverst i ovn ved 225 °C til eggerøren har pen farge. Server.

Tips! Server gresk eggerøre til lunsj sammen med baguette, tzatziki og en blandet salat.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Melk	6 ss
Salt & Pepper	
Tørket oregano	2 ts
Smør	1 ss
Fetaost	150 go
Sorte oliven u/stein	1 dl
Cherrytomat	12 stk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose