

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Gresk eggerøre

Image not found or type unknown



Denne omeletten er superenkel!

## 1

### Slik gjør du

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

## 2

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

Server gresk eggerøre til lunsj sammen med bagette, tzatziki og en blandet salat.

## Produkter i denne oppskriften

### Prior God Morgen Egg Frittgående 12 ML

Image not found or type unknown



## 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