



Melezatkan!



Remy's Omelette

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 3 butir telur
- Margarin
- 1 bawang putih cincang
- 1/4 bawang bombay cincang
- 1 buah tomat, potong kotak
- 1/3 buah terong
- Garam & lada, secukupnya
- 1/4 sdt Sasa Bubuk MSG
- Keju parut
- Mentega di atas omelette

CARA MEMBUAT

1. Campur telur, daging asap, jamur, jagung, keju, garam, merica, kecap inggris, dan krim kental.
2. Tumis bawang bombai dan paprika. Tuang campuran telur. Biarkan sebentar sampai ada bagian yang mulai matang.
3. Aduk agar cairan telur mengalir ke bawah.
4. Gulung bentuk omelet sambil ditekan-tekan di pinggir wajan hingga matang.