

Муниципальное образование Ейский район  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа №25 имени трижды  
Героя Советского Союза  
Александра Ивановича Покрышкина станицы Должанской  
Муниципального образования Ейский район

# Кулинарный мастер-класс «Фамильная легенда»- омлет с лавашом



Выполнил:  
обучающийся 6А класса  
Дирвонскис Артём Евгеньевич  
ст.Должанская 2022г.

Здравствуйте! Меня зовут Артём. Я очень люблю готовить различные кулинарные блюда. Сейчас я проведу с вами мастер-класс по приготовлению любимого блюда нашей семьи - омлет с лавашом. Помогать мне будет папа, мама - оператор.



# Нам понадобится:



- ▶ 2 лаваша
- ▶ 8 яиц
- ▶ 300 грамм колбасы
- ▶ 200 грамм сыра
- ▶ 2 помидора (по желанию)
- ▶ 1 стакан молока
- ▶ Соль (по вкусу)
- ▶ Зелень (две щепотки)

# Разворачиваем лаваш и разрезаем на пластины.



Нарезаем мелко лаваш как домашнюю лапшу, складываем в большую миску.



Разбиваем яйца, размешиваем венчиком, добавляем соль по вкусу.



Наливаем 1 стакан молока в миску и  
тщательно размешиваем.



Нарезаем колбасу мелкими кубиками  
и добавляем в миску с лавашом.





Трём на мелкой тёрке сыр и высыпаем в миску с лавашом и колбасой.



Петрушку и укроп размешиваем с яйцами.  
Лаваш, колбасу и сыр перемешиваем.



Две миски с содержимым соединяем и перемешиваем.



На сковородку наливаем немного подсолнечного масла, получившуюся массу выкладываем, разравниваем.



Ставим сковородку на плиту,  
включаем, делаем средний огонь.



Через 10 минут омлет переворачиваем  
на сковородке и готовим еще 5 минут.



Готовый пышный омлет выкладываем на блюдо и приглашаем всю семью к столу!



Очень вкусный получился омлет! Я очень люблю своё хобби! Приглашаю вас в гости пробовать мои кулинарные шедевры!





До встречи!

Спасибо за  
внимание!