**Рецепт омлета с макаронами и молоком на сковороде**

**Продукты для приготовления**

Яйца — 2 шт.

Макароны отварные — 100 г

Молоко (вода) – 60 мл

Сыр тёртый — 20 г

Зелень – по вкусу

Соль – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Как приготовить омлет с макаронами и молоком на сковороде? Подготовим продукты. Сначала в миске взбиваем яйца с молоком или водой, солим по вкусу.

**Шаг 2**

На сковороде разогреваем растительное масло, выкладываем варёные макароны и слегка разогреваем их, перемешивая лопаточкой.

**Шаг 3**

Заливаем макароны яичной смесью и готовим омлет несколько минут под закрытой крышкой.

**Шаг 4**

Затем сверху насыпаем тертый сыр, накрываем крышкой и выключаем огонь. Через пару минут сыр расплавится. Снимаем с огня.

**Шаг 5**

Омлет с макаронами на сковороде приготовлен. Сворачиваем пополам при помощи деревянной лопатки, посыпаем зеленью и подаём к столу. Он получился очень вкусный, аппетитный, а готовился быстро.

Приятного аппетита!