**Омлет с помидорами и луком на сковороде**

**Ингредиенты**

Яйца - 6 шт.

Помидор (спелый) -1 шт.

Репчатый лук -1 шт.

Растительное масло - 2 ст. л.

Сливочное масло – 10 г

Соль - по вкусу

Чёрный молотый перец - по вкусу

Зелень (петрушка, укроп, лук) – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Репчатый лук очищаем от шелухи и нарезаем тонкими полукольцами.

**Шаг 2**

В сковороде разогреваем растительное масло и обжариваем лук до мягкости и нежного карамельного цвета на среднем огне. Добавляем кусочек сливочного масла.

**Шаг 3**

Спелый помидор моем, удаляем плодоножку и нарезаем небольшими ломтиками.

**Шаг 4**

Отправляем нарезанный помидор в сковороду с обжаренным луком.

**Шаг 5**

Овощи перемешиваем и тушим вместе 5–7 минут на небольшом огне.

**Шаг 6**

Яйца вбиваем в миску, солим и перчим. Слегка взбалтываем при помощи вилки.

**Шаг 7**

Вливаем яичную смесь в сковороду к овощам, перемешиваем массу лопаткой.

**Шаг 8**

Готовим на небольшом огне под крышкой до готовности.

**Шаг 9**

Омлет с помидорами и луком подаём горячим, посыпав зеленью петрушки, укропа и лука. Блюдо получилось вкусным и ароматным, а готовилось быстро и просто.

Приятного аппетита!