

Γρήγορη Ομελέτα με Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»

Μερίδες: 1-2

Χρόνος προετοιμασίας: 10'



Συστατικά:

100 g Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές»
3 μεγάλα αυγά, χτυπημένα
50 ml γάλα
1 κ.σ. ελαιόλαδο
50 g φύλλα baby σπανάκι
Μία πρέζα αλεσμένου μοσχοκάρυδου
Αλάτι και Πιπέρι

Μέθοδος:

1. Σε μια μικρή κατσαρόλα σοτάρουμε τα φύλλα του baby σπανάκι μέχρι να μαραθούν. Μεταφέρουμε σε ένα μπολ, αφαιρώντας το πλεονάζον υγρό. Ανακατεύουμε το Κατίκι Δομοκού «Ορεινές Πλαγιές» με το μοσχοκάρυδο.

Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα μικρό τηγάνι. Ανακατεύουμε τα αυγά με το γάλα, αλατοπιπερώνουμε. Ρίχνουμε στο τηγάνι. Μαγειρεύουμε 3-4 λεπτά μέχρι να σφίξει το μίγμα.

2. Από πάνω προσθέτουμε το σπανάκι και το μίγμα τυριού. Μαγειρεύουμε 30 δευτερόλεπτα μέχρι να ζεσταθεί η γέμιση. Διπλώνουμε την ομελέτα στη μέση.
3. Μετακινούμε προσεκτικά την ομελέτα σε ένα πιάτο και σερβίρουμε με ντοματίνια.