[Пуляр" на сковороде](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=147261)

Приготовьте воздушный омлет на сковороде - лёгкий и простой в приготовлении, необычный в подаче французский омлет "Пуляр"!

 яйца, молоко, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



[Омлет "Вкус настоящего детства" (в духовке)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=144373)

Омлет – это идеальный завтрак на все времена, а запеченный в духовке – еще полезней. Омлет приготовить сможет каждый, главное - знать несколько тонкостей, и у вас тоже получится высокий и сочный омлет, как в детском саду! Нужно, правда, проснуться раньше, чтобы порадовать своих близких вкусным и полезным завтраком.

 яйца, молоко, соль, масло сливочное



[Омлет смешанный](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=124892)

Люблю на завтрак омлет. Вы, наверное, тоже его готовите, и я предложу рецепт омлета с колбасой, сыром и сладким перцем. А чтобы омлет был вкусным, его нужно вкусно готовить:)

 яйца, майонез, масло сливочное, сыр твёрдый, колбаса вареная, перец сладкий, лук репчатый, соль, перец, зелень



[Омлет с колбасой, сыром и зелёным луком](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150511)

Омлет с колбасой, сыром и зелёным луком - отличный вариант для завтрака. Омлет с молоком по этому рецепту готовится с мукой и содой, за счёт чего получается пышным и мягеньким, как яичный бисквитик.

 яйца, колбаса, молоко, сыр твёрдый, лук зелёный, соль, мука, сода, масло подсолнечное



[Омлет с сырной начинкой](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150959)

Вам надоел обычный омлет? Предлагаю разнообразить это блюдо. Омлет с сыром готовится так же быстро и легко, а получается оригинально и очень вкусно. Отличный завтрак из минимального набора продуктов.

 яйца, сыр твёрдый, масло сливочное, масло растительное, соль, перец чёрный молотый



[Пышный омлет в духовке](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=146817)

Предлагаю приготовить омлет в духовке. Он очень напоминает омлет, который мы ели в детском саду или в школьной столовой. Оказывается, приготовить пышный омлет в домашних условиях проще простого. Это идеальный завтрак с минимумом затраченных сил и времени, ведь на активные действия уйдет не больше трех минут.

 яйца, молоко, соль, масло сливочное



[Пышный омлет "Пуляр" на сковороде](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=149343)

Оригинальный способ приготовления омлета. Омлет "Пуляр" получается очень нежным и пышным. Я готовила первый раз, так как рецепт заинтересовал, и считаю, что нужно пробовать новые методы приготовления привычных нам блюд. Не могу утверждать, что это аутентичный рецепт, так как считается, что рецепт омлета "Пуляр" является большой тайной. Омлет матушки Пуляр и по сей день подаётся в одноименном ресторане!

 яйца, молоко, сливки, соль, масло сливочное



[Омлет французский "по-домашнему"](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=121309)

Нежный, воздушный омлет для настоящих ценителей!

 яйца, масло, соль, зелень петрушки



[Омлет с картофелем](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=151983)

Порадуйте себя и своих близких оригинальным, вкусным и сытным завтраком из самых простых продуктов, которые всегда под рукой. Готовится омлет с картофелем легко и быстро.

 картофель, яйца, масло растительное, лук зелёный, соль



[Первоклассный омлет](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=114829)

Яйца, съеденные на завтрак, как говорят диетологи, помогают худеть. Яичница или омлет долго сохраняют ощущение сытости, уменьшают аппетит и, следовательно, количество потребляемых в течение дня калорий. При всей простоте омлета существуют разные технологии его приготовления. Попробуйте, например, вот такой омлет с сыром...

 яйца, молоко, соль, перец, масло сливочное, сыр тёртый



[Омлет "Пуляр"](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150438)

Омлет "Пуляр" можно отнести к одним из самых необычных омлетов! Смотрится такой омлет очень эффектно - пышная белковая масса в тонкой желтковой оболочке. Кто бы мог подумать, что это омлет, а не какой-то заморский десерт! Приготовить омлет "Пуляр" совсем несложно, но важно соблюдать некоторые правила, чтобы получить идеальный омлет. Ваши близкие однозначно будут удивлены таким завтраком!

 яйца, молоко, соль, масло подсолнечное



[Яичные конвертики с сыром и ветчиной](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=154015)

Сытное и вкусное блюдо "с изюминкой", которое можно приготовить всего из 3 ингредиентов, - аппетитные, нежные и румяные яичные конвертики с ветчиной и сыром. Отличная альтернатива привычной яичнице для завтрака или перекус на скорую руку. Попробуйте!

 яйца, ветчина, сыр твёрдый, масло растительное, зелень петрушки



[Омлет "Полянка"](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=138675)

Вкусное и аппетитное блюдо за 10 минут - омлет с гренками и зеленью.

 яйца, молоко, хлеб белый, зелень, масло сливочное, соль, перец



[Яичный рулет с колбасой, помидорами и зеленью](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=153224)

Простой и вкусный яичный рулет с колбасой, помидорами и зеленью выглядит очень оригинально и привлекательно. Такой яркий и сытный яичный рулет станет отличной альтернативой обычному омлету и прекрасно подойдёт для завтрака или перекуса.

 яйца, помидоры, колбаса вареная, зелень петрушки, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



[Ленивые хачапури (сырные лепёшки на сковороде)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150701)

Сырная лепёшка с укропом, приготовленная на сковороде, по вкусу напоминает хачапури (традиционный грузинский пирог с сыром), но готовится значительно проще и быстрее. На завтрак с горячим сладким кофе ленивые хачапури станут идеальным вариантом для всех любителей сырных вкусняшек!

 сыр твёрдый, зелень укропа, сметана, яйца, мука, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый



[Омлет со сметаной и сыром](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=154403)

Нежнейший омлет со сметаной, под "шапочкой" из расплавленного сыра, готовится быстро и просто. Отличный сытный и вкусный завтрак!

 яйца, сметана, масло сливочное, сыр твёрдый, соль, перец чёрный молотый, зелень петрушки



[Менемен (турецкий омлет с овощами)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=151769)

Менемен – это традиционное турецкое блюдо, которое чаще всего подают на завтрак. Уверена, что многие из вас часто готовят омлет с овощами, но особенностью этого традиционного блюда является то, что овощей в нем больше, чем яиц. Вкусный завтрак, готовить просто!

 яйца, перец болгарский, помидоры, масло сливочное, масло растительное, соль, перец чёрный молотый



[Миш-маш (болгарский омлет)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=141476)

Миш-маш — это болгарский омлет с брынзой, помидорами, сладким перцем, луком и зеленью.

 яйцо куриное, перец болгарский, помидоры, брынза, лук репчатый, лук зелёный, петрушка, масло растительное, соль, перец чёрный молотый



[Рулет-омлет с начинкой из сосиски](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152214)

Необычный омлет всего из пары простых ингредиентов существенно разнообразит ваши завтраки. Совсем немного времени, желание творить на кухне - и всего через 20 минут красивое и оригинальное блюдо уже на столе. Получается очень вкусно!

 яйца, сахар, сосиски, масло растительное



[Омлет, запечённый в духовке](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=155780)

Самый нежный и пышный омлет, запечённый в духовке, очень воздушный, с аппетитной румяной корочкой и очень вкусный. Как в детском саду! :) Это отличный полезный завтрак для вашей семьи.

 яйца, молоко, соль, масло сливочное, лук зелёный



[Омлет с хлебом, болгарским перцем и луком](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=151204)

Предлагаю вот такой интересный омлет на завтрак. Омлет дополнен румяными кубиками поджаренного хлеба, болгарским перцем и луком - очень вкусно, сытно, быстро и оригинально.

 яйца, хлеб белый, перец болгарский, лук репчатый, соль, перец чёрный молотый, куркума, масло растительное, зелень петрушки



[Омлет с зеленью, сыром и молоком, в лаваше](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150994)

Предлагаю рецепт не совсем обычного омлета - омлет в лаваше. Внутри лаваша находится омлет с зеленью, сыром и молоком. Готовится такой оригинальный омлет достаточно быстро, из доступных продуктов, а получается очень вкусным.

 лаваш, яйца, молоко, сыр твёрдый, масло сливочное, лук зелёный, зелень петрушки, зелень укропа, соль, перец чёрный молотый



[Запеканка-омлет с картофелем и копчёностями (в духовке)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150749)

Незатейливый деревенский завтрак из яиц, отварного картофеля и разного вида копчёностей - запеканка или омлет в духовке. Вкусное и сытное блюдо.

 картофель, ветчина, колбаса копченая, грудинка, яйца, сметана, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



[Яичница в перцах](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=119693)

Оригинальная идея для завтрака - яичница в перце.

 перец болгарский, яйцо куриное, масло сливочное, соль, специи



[Испанский омлет "тортилья" с овощами](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=127036)

Этот испанский омлет готовится из картофеля, болгарского перца, помидоров, лука, яиц и сыра.

 яйца, перец болгарский красный, помидоры черри, картофель, сыр пармезан, масло оливковое, лук красный, шнитт-лук, соль, перец чёрный молотый, листья салата



[Омлет с кабачком и зеленью](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=151335)

Простое блюдо из кабачка, яиц и зелени, которое получается очень сочным и нежным. Омлет с кабачком и зеленью отлично подойдёт для завтрака или лёгкого, но сытного ужина.

 яйца, кабачки, лук репчатый, чеснок, молоко, лук зелёный, зелень петрушки, зелень укропа, масло оливковое, соль



[Омлетные рулетики с начинкой из моркови и сыра](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152656)

Рулетики из омлета с морковно-сырной начинкой - очень симпатичное и простое в приготовлении блюдо, которое удивит своим ярким и пикантным вкусом. Нежный омлет с молоком прекрасно дополнен ароматной начинкой из моркови, сыра и зелени. Отличный завтрак для всей семьи или праздничная закуска.

 яйца, молоко, масло растительное, соль, морковь, сыр твёрдый, сметана, чеснок, зелень укропа, перец чёрный молотый



[Омлет с кабачком, сыром и зеленью](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152146)

Сочный рулет из омлета с кабачками, твёрдым сыром, зеленью и специями. Просто, быстро и очень вкусно - замечательный завтрак.

 кабачки, сыр твёрдый, яйца, зелень, паприка молотая, порошок чесночный, соль, масло растительное



[Сырный омлет с ветчиной](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=146847)

Сырный омлет, приготовленный по этому рецепту, получается очень вкусным. Его можно быстро приготовить, свернуть рулетом вместе с ветчиной, и подать к завтраку или на перекус со свежими овощами.

 яйца, ветчина, сыр твёрдый, кетчуп, лук зелёный, масло сливочное, соль, перец чёрный молотый



[Омлет с вафельными коржами](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152116)

Необычный завтрак из простых продуктов всего за 15 минут - нежный омлет с вафельными коржами. Воздушные вафельные коржики придают омлету невероятную пористость, а благодаря интересной структуре такой сытный омлет может быть не только самостоятельным блюдом, но и отличной заменой хлебу для сэндвичей и бутербродов.

 яйца, вафельные пласты, молоко, масло сливочное, соль, масло растительное, лук зелёный



[Завтрак из яиц](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=123753)

Необычный способ приготовления омлета с картофелем, колбасой и сыром - в виде кексов. Такой вкусный завтрак из яиц выглядит очень славно, аппетитно...

 яйца, картофель, молоко, сыр, колбаса, масло растительное, зелень петрушки, соль, перец молотый



[Сладкий омлет с творогом и курагой](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150484)

Да-да, омлет может быть сладким! Особенно, если он с творогом и курагой. Такой омлет будут кушать даже те, кто творог не особенно любит, хотя польза этого продукта не вызывает сомнения. Да ещё и с курагой - полезно вдвойне! Прекрасный завтрак для взрослых и детей!

 творог, яйца, курага, сахар, молоко, ванилин, сахар ванильный, масло сливочное, пудра сахарная



[Омлет с лапшой быстрого приготовления и мясным фаршем](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150677)

Омлет, рецепт которого я вам хочу сегодня предложить, у меня в любимчиках - он толстенький, пышный, сочный, сытный, очень вкусный. В общем, одни плюсы! Добавками к яичной смеси для классического омлета выступает лапша быстрого приготовления и мясной фарш. Вроде бы, ничего оригинального, но, уверяю, от готового блюда вы оторваться не сможете!

 фарш свиной, лапша, яйца, молоко, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый



[Кайзершмаррн (императорский омлет) с изюмом и цедрой лимона](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152651)

Под необычным названием "кайзершмаррн" скрывается венское блюдо из сладкого блинного теста на молоке. По одной из легенд, этот десерт готовили при дворе австрийского императора (кайзера). Вариант "императорского омлета" - с добавлением изюма и цедры. Подавать это сладкое блюдо можно в качестве десерта или на завтрак. Неожиданно вкусно, рекомендую!

 яйца, молоко, мука, сахар, цедра лимона, масло сливочное, изюм, соль, пудра сахарная



[Капустный пирог на сковороде](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152249)

Мягкий и румяный капустный пирог готовится на обычной сковороде. В нем много капусты и почти нет муки. Пирог с капустой по этому рецепту получается нежным, ароматным, сочным и очень вкусным.

 капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, мука, яйца, зелень петрушки, масло растительное, тмин, зира, паприка молотая, карри, соль



[Омлет со шпинатом и крабовыми палочками](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=141326)

Омлет со шпинатом и крабовыми палочками - полезное и быстрое в приготовлении блюдо для завтрака, которое наверняка понравится вашим родным!

 яйцо куриное, шпинат, лук репчатый, крабовые палочки, масло сливочное, помидоры черри, соль, перец чёрный молотый



[Омлет с начинкой из помидоров и зелёного горошка](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152086)

Привычный омлет заиграет новыми красками, если приготовить его с начинкой из свежих помидоров и зелёного горошка. А также с чудесной сырной корочкой. Оригинальное, вкусное и простое блюдо для завтрака, которое поднимет настроение одним своим видом!

 яйца, молоко, помидоры, лук репчатый, горошек зелёный, сыр твёрдый, масло сливочное, зелень, соль, перец чёрный молотый



[Омлет с хлебом и сыром](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=154481)

Омлет, приготовленный по этому рецепту, напоминает замысловатый бутерброд с начинкой "наоборот". Ломтик ржаного хлеба с расплавленным сыром, завёрнутый в тонкий омлетный блинчик, превращается в идеальное блюдо для завтрака. Такой бутерброд в омлете также можно взять с собой для перекуса.

 яйца, сметана, сыр твёрдый, хлеб ржаной, зелень укропа, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



[Омлет с манной крупой и сыром](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152542)

Разнообразьте привычные завтраки новым и неожиданным сочетанием ингредиентов, приготовив сытный омлет с манной крупой и сыром. Просто, быстро и очень вкусно!

 яйца, молоко, крупа манная, сыр твёрдый, масло сливочное, зелень петрушки, зелень укропа, куркума молотая, соль, перец чёрный молотый



[Конвертики из лаваша с помидорами, в сырной "шубке"](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152142)

Вкусный завтрак на скорую руку, приготовленный на сковороде, - конвертики из лаваша с помидорами. Необычная хрустящая "шубка" из сыра и яйца, а внутри - сочная начинка из помидоров. Идеальное сочетание!

 лаваш, помидоры, сыр твёрдый, яйца, масло сливочное, соль



[Омлет с кабачками, помидорами и сыром (в духовке)](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=147145)

Воздушный и сытный омлет с кабачками, приготовленный в духовке, - отличный вариант завтрака.

 яйца, помидоры, кабачки, молоко, мука, чеснок, сыр твёрдый, зелень, соль



[Омлет с кабачками, сыром, помидорами и зеленью](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=151882)

Аппетитный рулет-омлет без муки и молока получается очень нежным и сочным. Прекрасное блюдо для сытного, вкусного завтрака из яиц, овощей, сыра и зелени.

 яйца, кабачки, помидоры, чеснок, сыр твёрдый, зелень петрушки, соль, перец чёрный молотый, масло растительное



[Шакшука](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=127351)

Шакшуку иногда называют еврейской яичницей. В действительности, это блюдо любят и готовят во многих странах Ближнего Востока.

 перец болгарский, помидоры, помидоры консервированные в собственном соку, яйцо куриное, желток, лук репчатый, чеснок, соль, перец чёрный молотый, паприка...



[Омлет с сыром и вермишелью](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=150770)

Омлет с вермишелью и сыром - отличный вариант для утренней трапезы. Блюдо сытное, очень вкусное и элементарно готовится. Если у вас осталась сваренная вермишель, скажем со вчерашнего ужина, то к вышеперечисленным плюсам прибавится ещё и быстрота приготовления.

 яйца, молоко, вермишель, сыр твёрдый, масло подсолнечное, соль, перец чёрный молотый



["Омлет" без яиц, из адыгейского сыра](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=148383)

Попробуйте удивить близких и приготовить блюдо из адыгейского сыра с помидорами, которое по вкусу очень похоже на омлет. Вкус и аромат яйца придаст чёрная соль, а жёлтый цвет - куркума.

 сыр, помидоры, масло растительное, масло сливочное, соль, куркума, сметана, зелень



[Омлет со сметаной и сыром](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=153748)

Вариант завтрака, который можно приготовить буквально за 5 минут. Омлет со сметаной и сыром - вкусно, сытно и, главное, очень быстро!

 яйца, сыр твёрдый, сметана, мука пшеничная, соль, масло растительное



[Омлет с яблоками и корицей](https://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=152591)

Рецепт необычного омлета с яблоками и корицей. Такой омлет очень напоминает оладьи или даже яблочный пирог, только возни с ним гораздо меньше. Омлет с яблоками получается сочным, пышным, вкусным и очень ароматным.

 яблоко, яйца, молоко, мука пшеничная, соль, сахар, масло растительное, сахар, корица

<https://www.russianfood.com/recipes/bytype/?fid=611>