**Омлет с помидорами и луком на сковороде**

**Ингредиенты**

Яйца СО – 6 шт.

Спелые помидоры – 3 шт.

Лук репчатый – 1 средняя луковица

Петрушка, базилик – 40 г

Оливковое масло – 3 ст. л.

Сливочное масло – 2 ст. л.

Сметана 20% – 2 ст. л.

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу

**Пошаговый рецепт приготовления**

**Шаг 1**

Для омлета с помидорами и луком сначала очистим томаты от кожуры. Для этого надрезаем их крест-накрест снизу, затрагивая только кожицу.

**Шаг 2**

Затем обдаём помидоры кипятком из чайника и оставляем их в горячей воде на 2 минуты.

**Шаг 3**

Вынимаем шумовкой или столовой ложкой и сразу обдаём холодной водой. Кожица на разрезе скручивается, и легко её удаляем.

**Шаг 4**

Помидоры для приготовления настоящего омлета из них разрезаем, удаляем из них семена и лишнюю жидкость. Это удобно делать при помощи чайной ложки.

**Шаг 5**

Нарезаем мякоть томатов средними кусочками или ломтиками.

**Шаг 6**

Очищаем репчатый лук и мелко нарезаем его, предварительно смочив нож в холодной воде.

**Шаг 7**

Петрушку и базилик промываем под проточной водой, обсушиваем бумажными полотенцами и измельчаем.

**Шаг 8**

В сковороде с толстым дном разогреваем оливковое масло и добавляем к нему сливочное. Перекладываем лук и обжариваем на среднем огне около 5 минут.

**Шаг 9**

Затем добавляем помидоры. Солим и перчим по вкусу. Когда лишняя жидкость испарится, убираем сковороду с огня.

**Шаг 10**

Яйца для омлета слегка взбиваем при помощи веничка или вилки в глубокой миске. Добавляем поджаренные ингредиенты со сковороды.

**Шаг 11**

Кладём сметану, измельченные петрушку и базилик и всё перемешиваем.

**Шаг 12**

Сковороду возвращаем на огонь, предварительно протерев её бумажными полотенцами. Разогреваем на сильном огне смесь оливкового масла со сливочным.

**Шаг 13**

Аккуратно, чтобы не было брызг, выливаем на сковороду смесь для омлета. Готовим на сильном огне 4–5 мин., постоянно сдвигая деревянной лопаточкой «схватившиеся» части к центру. Настоящий омлет не должен быть пережаренным, он остаётся чуть влажным сверху.

**Шаг 14**

Когда омлет из помидор с луком будет приготовлен, раскладываем его по тёплым тарелкам, чуть сбрызгиваем оливковым маслом и сразу подаём.

Приятного аппетита!