

Omelett i potet

- Ingredienser:** Potet, bacon, egg, vann/melk, løk, salt & pepper
- Ustyr:** Aluminiumsfolie, skje, kniv
- Fremgangsmåte:** Kok hele poteter med skall i en gryte over bålet

Mens potetene koker:

Knus egg i en bolle og visp dem sammen med vann/melk, finhakket løk og krydder, slik at det blir en omelett røre. Ha i biter av bacon/skinke/pølse.

Avkjøl potetene, skjær toppen av dem og hul dem ut. Ha omeletrøren i hulrommet. Sett toppen tilbake på potetene som et lokk. Pakk hver enkelt potet inn i folie og legg den i glørne. Avhengig av potetstørrelsen vil du etter 10-15 minutter få bakt potet med omelettfyll - uten oppvask!

