

Омлет получается очень нежным и вкусным, **главное условие – берем рыбу, которая не имеет сильного рыбного запаха – минтай, горбуша.**

Также еще понадобится 4 яйца, пол-стакана молока и немного соли и укропа(сушеного или свежего).

Рыбу режем на небольшие кусочки.



Разогреваем сковороду, наливаем в нее немного растительного(без запаха) масла и выкладываем рыбу, не забудем сделать огонь несильным.



рыбному фаршу добавляем молоко и немного соли – все перемешиваем.

Затем на сковороду выкладываем смесь и жарим на среднем огне 5-7 минут. Минут за 5

Вот и все – приятного аппетита!