

Πρωτεϊνούχα ομελέτα με ασπράδια αυγών



Η ομελέτα είναι μια από τις πιο σίγουρες συνταγές και από αυτές που μπορούν οι περισσότεροι να φτιάξουν. Ειδικά όσοι ενδιαφέρονται για γράμμωση και για διατροφή αυτή εδώ η ομελέτα είναι η καλύτερη επιλογή.

Υλικά:

5 ασπράδια αυγών ΑΥΓΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ

1 κρόκος (προαιρετικά)

άσπρο πιπέρι ΜΠΑΧΑΡ

κολιανδρο τριμμένο ΜΠΑΧΑΡ

αλάτι Ιμαλαίων Saltic

1 πιπεριά φλωρίνης

ελαιόλαδο CRETANTHOS

μαιντανος

Εκτέλεση:

Χτυπάς τα ασπράδια και βάζεις λίγο λευκό πιπέρι. Βάζεις λίγο λάδι στο τηγάνι. Ρίχνεις στα ασπράδια κόλιανδρο και αλάτι. Το βάζεις στο τηγάνι και από πάνω ρίχνεις τις πιπεριές και μαϊντανό. Βάζεις ένα καπάκι στο τηγάνι και περιμένεις να ψηθεί, ή την γυρνάς.

Δείτε και την εκτέλεση στο βιντεο απο την εκπομπή Harry cook



INFO:

- Όταν ξεκινάς την ημέρα σου με ένα αυγό μπορεί ενδεχομένως να προκαλέσει κορεσμό και παράλληλα να βοηθήσει πολύ στο αδυνάτισμα σε σύγκριση με άλλα τρόφιμα.
- Τα αυγά είναι μια καταπληκτική τροφή αρκεί να μην το παρακάνουμε. Δύο αυγά την ημέρα μερικές φορές την εβδομάδα είναι ασφαλής ποσότητα.
- Αν είστε άτομα με έντονη σωματική δραστηριότητα μπορείτε να καταναλώνετε περισσότερα αυγά.



- Η χολίνη που περιέχει το αυγό είναι ιδιαίτερα ευεργετική για την εγκεφαλική λειτουργία ενηλίκων και εμβρύων.
- Τα αυγά διατηρούνται στο ψυγείο
- Βάλτε τα μαγειρεμένα αυγά άμεσα στο ψυγείο εάν δεν καταναλωθούν
- Μην αφήνετε τα αυγά σε θερμοκρασία δωματίου για παραπάνω από 2 ώρες
- Tip οικονομίας: Οργάνωσε τα γεύματά σου σύμφωνα με τα τρόφιμα που έχεις διαθέσιμα και τα περισσεύματα που σου έχουν μείνει ώστε να φας πρώτα ότι χαλάει γρηγορότερα.



Δες όλες τις ομελέτες του επεισοδίου:

[Ομελέτα](#)

Πρωτεϊνούχα ομελέτα με ασπράδια αυγών
Νηστίσιμη ομελέτα