Роллы из омлета по-корейски

На 100 грамм:
Калорийность: **118,47 ккал.**
Белки: **9,14 г.**
Жиры: **7,64 г.**
Углеводы: **2,65 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/rolly-iz-omleta-po-korejski/

Ингредиенты:
- 3 яйца
- 1 ст. ложка молока
- 1 ст. ложка нарезанной моркови
- 1 ст. ложка нарезанного репчатого лука
- 1 ст. ложка нарезанного зеленого лука
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Приготовление:
Взбить яйца с молоком и солью. Добавить нарезанные овощи и перец. Смазать сковороду каплей растительного масла. Вылить половину (!) смеси и готовить пока, низ не схватится, верх не останется жидким. Свернуть омлет в рулет от края к середине так, чтобы часть осталась свободной. Отодвинуть омлет в таком виде к левому краю. На свободную часть сковороды вылить половину оставшейся смеси и как бы достроить свободную, не свернутую часть омлета. Так же, как вы достраиваете блинчики, когда не получилось разлить на всю поверхность сковороды. Когда достроенная часть схватится, докрутить ее омлет и снова отодвинуть к левому краю. Вылить оставшуюся смесь на правую часть сковороды и снова как бы достроить свободный край омлета. Когда схватится, докрутить до конца. Положить ролл на разделочную доску и нарезать на маленькие роллы.