



Bramborová omeleta

Ingredience

vařené brambory: **3** ks

vejce: **3** ks

anglická slanina - plátky: **4** ks

cibule: **1** ks

smetana: **80** ml

olej

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Uvařené a vychladlé brambory nakrájíme na plátky nebo kostičky. Slaninu a cibuli nakrájíme nadrobno, slaninu zlehka opečeme, až pustí tuk, přidáme cibuli a necháme společně orestovat. Přidáme brambory, opět mírně opečeme. Vejce vyšleháme se smetanou, přidáme do pánve, dochutíme pepřem a solí....

Bramborová omeleta - recept

Uvařené a vychladlé brambory nakrájíme na plátky nebo kostičky. Slaninu a cibuli nakrájíme nadrobno, slaninu zlehka opečeme, až pustí tuk, přidáme cibuli a necháme společně

orestovat. Přidáme brambory, opět mírně opečeme. Vejce vyšleháme se smetanou, přidáme do pánve, dochutíme pepřem a solí. Omeletu během přípravy jednou v pánvi otočíme. Bramborová omeleta je hotová tehdy, až se srazí vajíčko. Můžeme ji nakrájet na jednohubky.

Bramborová omeleta může mít mnoho variací. Můžeme přidat např. rajčata, pórek, orestované houby, oblíbené bylinky atd.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí