



Vaječná omeleta se žampiony a špenátem

Ingredience

vejce: **4** ks
žampiony: **6** ks
baby špenát - hrst: **2** ks
nastrouhaný čedar: **80** g
olej: **1** KL
máslo: **1** KL
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vejce rozšleháme s polovinou sýra a trochou soli a pepře. Na rozhřátém oleji necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm na plátky nakrájené žampiony tak dlouho, až se vypaří všechna tekutina. Přidáme špenát a necháme ho v pánvi zvadnout. Podle chuti směs mírně osolíme a opeříme. Zalijeme vajíčky,...

Vaječná omeleta se žampiony a špenátem - recept

Vejce rozšleháme s polovinou sýra a trochou soli a pepře. Na rozhřátém oleji necháme rozpustit máslo a orestujeme na něm na plátky nakrájené žampiony tak dlouho, až se **vypaří všechna**

tekutina. Přidáme špenát a necháme ho v pánvi zvadnout. Podle chuti směs mírně osolíme a opepříme. Zalijeme vajíčky, rozlijeme je rovnoměrně po celé pánvi a posypeme sýrem.

Vaječná omeleta se žampiony a špenátem je hotová, jakmile se srazí veškerá vejce. Aby se omeleta nepřipálila, připravujeme ji spíše při nižší teplotě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí