

Omeleta s houbami a slaninou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

1049 kalorií , **3 g** cukrů , **86 g** tuků , **62 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/omeleta-s-houbami-a-slaninou>

Příprava

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a dáme rozškvářit na pánev. Přidáme na jemná kolečka nakrájenou cibuli a mírně restujeme. Čerstvé houby očistíme a nakrájíme na kousky. Vložíme do hrnce, mírně podlijeme a chvilku dusíme (cca 10 minut). Máme-li houby sušené, přelijeme je horkou vodou a necháme oživnout (nabobtnat). Takto připravené houby slijeme, necháme okapat a přidáme na pánev ke slanině a cibuli. Vejce rozmícháme se solí, pepřem a kari kořením. Vlijeme na pánev, přisypeme najemno nakrájenou papriku a opečeme z obou stran. Na závěr posypeme strouhaným tvrdým sýrem a dáme zapéct, postačí 2 minutky na roztavení eidamu.

Ingredience

- ✓ 4 vejce
- ✓ 2 hrsti hub
- ✓ 1 cibule
- ✓ 100 g anglické slaniny
- ✓ 50 g sterilované papriky
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ troška drceného kmínu
- ✓ špetka kari koření
- ✓ 100 g eidamu (Edamu)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Rychlovka, Rodina, Snídaně