

# Omeleta s parmskou šunkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

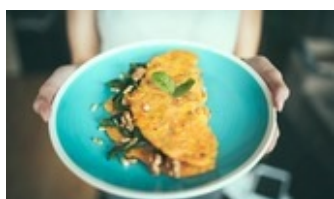
1182 kalorií , 11 g cukrů , 90 g tuků , 70 g bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/omeleta-s-parmskou-sunkou>

## Příprava

Cibuli s česnekem a cuketou nakrájíme na malé kostičky. Lístky bazalky nasekáme nadrobno. Mozzarellu nakrájíme taky na kostičky. Na pánvi rozežřejeme 2 lžíce oleje, vložíme česnek s cuketou a cibulí a asi 4 minuty dusíme, poté vyjmeme. Vejce rozkvedláme, osolíme a opeříme. Vmícháme nasekanou bazalku. Na další pánev vlijeme trochu oleje, vlijeme vaječnou hmotu a rovnoměrně rozdělíme dušenou zeleninu a kostičky mozzarely. Necháme asi 6 minut srážet. Omeletu "sklouzneme" na talíř, obrátíme ji a znovu vrátíme do pánve. Pečeme ještě 3 minuty. Poté vyjmeme, nakrájíme jako pizzu na 8 dílů a na každý díl poklademe ozdobně plátek šunky. Můžeme taky položit lístek čerstvé bazalky.



## Ingredience

- ✓ 6 vajec
- ✓ 400 g cukety
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 svazek bazalky
- ✓ 125 g Mozzarely
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ 8 plátků Parmské šunky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Snídaně