

Omeleta s tatarkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 20min , Porce: 1

186 kalorií , 0 g cukrů , 17 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Nastrouháme sýr. Vejce rozklepneme do talíře, osolíme a rozšleháme vidličkou. Poté přidáme lžici tatarské omáčky, prošleháme a vmícháme nastrouhaný sýr. Do teflonové pánve dáme lžičku oleje a rozehřejeme ho. Vlijeme připravené vejce a pomalu opékáme. Omeletu obrátíme a dopečeme z druhé strany. Usmaženou sesuneme na talíř a potřeme sladkým kečupem. Přehneme jí na polovinu a potřeme tatarskou omáčkou. Místo tatarské omáčky můžeme použít plnotučnou hořčici. Povrch bohatě posypeme nakrájenou cibulí nebo sterilovanou okurkou.



Tip k receptu

Podáváme s pečivem, nebo vařeným bramborem.



Ingredience

- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžička nastrouhaného Camembertu
- ✓ 1 lžice tatarské omáčky
- ✓ špetka soli
- ✓ 1 lžička slunečnicového oleje
- ✓ kečup dle chuti
- ✓ tatarská omáčka podle potřeby
- ✓ 1 cibule

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod