

Selská omeleta (z brambor)



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

159 kalorií , 0 g cukrů , 11 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/selska-omeleta-z-brambor>

Příprava

Nakrájíme nadrobno cibulku a lehounce osmahneme na tuku na pánvi. Vařené, oloupané brambory nakrájíme na kolečka, naklademe na cibulku a lehce osolíme a opepříme. Když se trochu opečou, otočíme je a zalijeme vajíčky, rozšlehanými s trochou soli a pepře a přimícháme sterilovaný hrášek. Můžeme přidat i jinou zeleninu, ale vařenou nebo by zůstala tvrdá.

Ingredience

- ✓ 2-3 vařené brambory
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/4 lžičky soli
- ✓ špetka mletého pepře
- ✓ 2 lžíce sterilovaného hrášku



Tip k receptu

Toto jídlo připravují pokud uvařím více brambor než je třeba či už s večerí počítám a vařím jich zámerně více. Ráda cibulku částečně nahrazuji pórkem, další obměna je mezi brambory nakrájet plátky rajských jablíček. Do vejce lze zašlehat i strouhaný Eidam.



Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Klasika, Rodina, Snídaně