

Vaječná omeleta s bramborem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 2

1006 kalorií , **2 g** cukrů , **65 g** tuků , **92 g** bílkovin

Autor: misulinecka

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

Příprava

Nejprve si okrájíme brambory (tak na čtvrtky) a dáme je vařit. Po uvaření je nakrájíme na malé kousky. Hrášek si také uvaříme v osolené vodě. Nakrájíme cibuli nadrobno a půlku vysypeme na pánev a na oleji opečeme. Přidáme polovinu uvařených a pokrájených brambor, a polovinu šunky, kterou jsme si taktéž pokrájeli na kousky. Chvilí restujeme. 3 vajíčka si rozšleháme v hrníčku (nebo mističce), osolíme (můžeme přidat trochu mléka) a nalijeme do pánve, promícháme, aby se nám vajíčka s brambory dobře promísila, posypeme polovinou hrášku a dáme pod pokličku zapéci, tak na 5-8 minutek. Když je omeleta hotová, posypeme polovinou nastrohaného sýra a necháme krátce dopéci. Takto postupujeme i s druhou omeletou. Omeleta je dost sytá, takže není potřeba žádné pečivo.

Ingredience

- 6 vajec
- 4 - 5 větších brambor
- 200 g šunky
- 100 g strouhaného sýra
- 1 hrst mraženého hrášku
- 1 menší cibule

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rodina, Svačinka

