

# Vajíčková omeleta se zeleninou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 15min , Porce: 1

**242** kalorií , **0 g** cukrů , **16 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vajickova-omeleta-se-zeleninou>

## Příprava

Na másle osmahneme na drobno nakrájenou červenou papriku, řapíkatý celer, pórek a šunku. Stačí krátce, zelenina musí zůstat křupavá. Zalijeme rozšlehanými vejci smíchanými se 2 lžícemi smetany. Osolíme, opepříme a přidáme špetku chilli. Necháme srazit. Poté přesuneme na talíř, ozdobíme kyselou okurkou a rajčetem a podáváme s pečivem.

### ▣ **Tip k receptu**

Šunku můžeme vyměnit třeba za žampióny.

## Ingredience

- 1/2 červené papriky
- 1 stonk řapíkatého celeru
- kousek póрку
- 50 g šunky
- 1 lžička másla
- 2 vejce
- sůl
- pepř
- špetka chilli koření
- sterilovaná okurka
- rajče
- 2 lžíce sladké smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Snídaně

