

# Zámecká svíčková s omeletou



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1949** kalorií , **7 g** cukrů , **75 g** tuků , **204 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zamecka-svickova-s-omeletou>

## Příprava

Ku sterilizovanému hrášku v pôvodnom náleve pridáme štipku cukru, lyžičku oleja a povaríme. Mrkvu nakrájame na kocky a uvaríme do mäkka. Podľa chuti prisolíme. Plátky sviečkovice po okrajoch narežeme, naklepeme, posolíme a okoreníme. Rýchlo z oboch strán opečieme na horúcom oleji. Vyberieme na zohriaty tanier, šťavu poprášime múkou, pridáme soľ a trochu vody a krátko povaríme na hustejšiu šťavu. Vajcia (každé osobitne)rozhabarkujeme v hrnčeku, do každej porcie primiešame štvrtinu šunky posekanej na drobno a na oleji upečieme 4 tenké omelety. Každý plátok sviečkovice položíme na polovicu omelety, druhou polovicou ju zakryjeme. Položíme na misu. Na povrch zloženej omelety dáme brusnicový kompót. Obložíme zeleninou, vypraženými zemiakovými hranolčkami a malými kôpkami ryže. Zeleninu aj ryžu polejeme šťavou z mäsa.

## Ingredience

- ✓ 600 g hovězí svíčkové
- ✓ 4 vejce
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 80 ml olivového oleje
- ✓ 200 g mrkve
- ✓ 150 g sterilizovaného hrášku
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ 1/2 lžice hladké mouky
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 1 konzerva brusinek
- ✓ sůl podle potřeby

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod



### Tip k receptu

Namiesto hovädzej sviečkovice môžeme použiť teľacie stehno.