



BRAMBOROVÁ OMELETA

INGREDIENCE NA 2 PORCE

3 BRAMBORY
1 CIBULE
300 ML OLIVOVÉHO OLEJE
6 VAJEC
ŠPETKA SOLI
PEPŘ

POSTUP

1. NAKRÁJEJTE CIBULI NA TENKÉ MĚSÍČKY A BRAMBORY NA TŘÍMILIMETROVÉ PLÁTKY. V SILNOSTĚNNÉ NEPŘILNAVÉ PÁNVI ROZEHRĚJTE OLIVOVÝ OLEJ A VSYPTÉ DO NĚJ BRAMBORY A PO CHVÍLI I CIBULI.
2. SMAŽTE ASI ČTVRT HODINY ZA OBČASNÉHO ZAMÍCHÁNÍ. SMĚS PAK NECHEJTE OKAPAT V CEDNÍKU. ZAVĚŠENÉHO NAD MISKOU.
3. V MÍSE ROZŠLEHEJTE VEJCE A VSYPTÉ K NIM BRAMBORY S CIBULÍ. PŘEKRYJTE POTRAVINÁŘSKOU FÓLIÍ A NECHTE 20 MINUT ODLEŽET. OSOLTE, OPEPŘETE.
4. VLIJTE SMĚS NA PÁNEV A OPÉKEJTE ASI 20 MINUT.
5. PÁNEV PŘEKRYJTE TALÍŘEM A OPATRNĚ NA NĚJ OMELETU PŘEVRAŤTE. PAK JI NECHTE ZNOVU SKLOUZNOUT DO PÁNVE A OPÉKEJTE Z DRUHÉ STRANY.
6. HOTOVOU OMELETU MŮŽETE ZASYPAT STROUHANÝM SÝREM

POZNÁMKY
