

Řecká omeleta

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 vajec hrst čerstvé petrželky

1 velkou - nasekané 2 lžíce olivového oleje

3 rajčata - nejlépe červenou cibuli

nakrájená na větší kousky velkou hrst černých oliv 100g fety nebo balkánského sýra sůl a pepř na dochucení

Postup

1. Gril předehřejte na nejvyšší teplotu. Vejce rozšlehejte v míse s petrželkou, solí a pepřem. V silnostěnné pánvi rozpalte olej a na vyšším plameni opékejte asi čtyři minuty klínky cibule, až začnou okraje zlátnout. Přidejte rajčata a olivy a opékejte asi dvě minuty, dokud rajská nepustí šťávu.

2. Snižte teplotu na střední stupeň a vlijte do pánve vejce. Za občasného promíchání pečte zhruba dvě minuty, dokud vejce nebudou místy tuhnout. Posypte je fetou a pak pánev vložte na pět až šest minut pod gril, až se omeleta začne nafukovat a zlátnout. Vařečkou ji rozdělte na díly a podávejte z pánve. Pokud nemůžete použít gril, dopečte vaječnou lahůdku pod pokličkou na velmi mírném ohni; elektrickou plotnu klidně vypněte, omeleta dojde na zbytkovém teple.

Pro milovníky masa: Před zapékáním položte na omeletu tenké plátky slaniny nebo šunky.

Tip apetitu

Řecký výběrový extra panenský olivový olej Minerva je lisovaný čistě mechanickým způsobem zastudena a chutná po čerstvě nasbíraných olivách. K dostání je například v Bille, 500ml za 99Kč.