

Studentské jídlo: omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

POTŘEBUJETE:

1 velkou bramboru
1 lžíci olivového oleje
1 malou cibuli, nakrájenou
plátky na
1 feferonku
6 vajec
hrst strouhaného tvrdého sýra
sůl a pepř



Postup

1. PŘIPRAVTE SMĚS

Nakrájejte bramboru na osm klínků; nemusíte se obtěžovat s loupáním. Feferonku zbavte semínek a nakrájejte na nudličky. Na nepřilnavé pánvi rozpalte olej, vhod'te brambory a za občasného promíchání je čtvrt hodiny až dvacet minut pečte. Měly by být zlatavé a uvnitř propečené (pokud pánev přikryjete pokličkou, budete mít hotovo rychleji). Pak brambory vyjměte z pánve a dejte na ni smažit cibulku. Jakmile zezlátne, přidejte feferonku a po chvíli i bramboru.

2. NECHEJTE ZAPÉCT

Rozbijte vejce a zalijte jimi bramborovou směs. Osolte a opepřete. Až vám vejce budou připadat hotové, posypte je sýrem a nechte chvíli zapéct. Podávejte nakrájené na klínky, nejlépe

se zeleninovým salátem anebo
s dušenými fazolemi.