

Pikantní krutí omelety

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

INGREDIENCE:

10 vajec

500 g krutích řízků

sůl

bílý pepř

1 lžíce oleje

1 lžíce citrónové šťávy

2 cibule

200 g žampionů

2 lžíce másla

1 kelímek (150g) tuhé kysané smetany

1 balíček (300g) mraženého hrášku

plátky citrónu a lístky petrželky na ozdobení

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Oddělíme žloutky od bílků. Z bílků, 1 lžičky soli a špetky pepře ušleháme tuhý sníh. Žloutky smícháme s citrónovou šťávou a vmícháme do sněhu. Dvě velké teflonové pánve lehce potřeme olejem. Každou z nich naplníme polovinou ušlehané hmoty a opatrně je uhladíme. Na velmi malém plameni pečeme omelety pod poklicí asi 20 minut. Během toho pečení nesmíme poklici v žádném případě odkrýt, jinak se nám omelety srazí. Na náplň si nejemno nasekáme cibuli. Žampiony opereme a rozčtvrtíme. Maso nakrájíme na kostky. V další pánvi zahřejeme tuk a krutí maso na něm ze všech stran asi 5 minut opékáme. Osolíme a opepříme. Přidáme k němu cibuli a nakrájené žampiony a smažíme do zlatova. Pak přidáme 3 lžíce vody, kyselou smetanu a hrášek a vše dohromady na malém plameni dalších 5 minut dusíme. Takto vzniklé ragú si dochutíme solí a bílým pepřem. Omeletu rozřízneme na polovic a necháme lehce sklouznout z pánve na předeřtáté talíře. Tam polovinu porce pokryjeme krutí směsí a zakryjeme druhou polovinou. Hotový pokrm ještě ozdobíme plátky citrónu a lístky petrželky a okamžitě podáváme na stůl.