

Tyrolská omeleta

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Vařené brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Uzené maso a slaninu nakrájíme na kostičky, zprudka osmahneme na rozpáleném sádle a dáme stranou. Potom do sádla přidáme plátky brambor a opečeme z obou stran dokřupava. Opečené maso a slaninu zlehka vmícháme do brambor, okmínujeme, osolíme a opepříme podle chuti a přelijeme šlehanými vejci. Nemícháme a počkáme, až se vejce srazí. Nakonec posypeme nasekanou pažitkou, ozdobíme snítky petrželky a podáváme.