

Debrecínská omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 rajčata

4 vejce

4 lžíce sádla

sůl

100 g čabajské klobásy

petrželová nať

1 menší cibule

2 zelené paprikové lusky

4 lžíce vody

Postup

1. Napřed si připravíme náplň tak, že na 1 lžici sádla zpěníme jemně nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájenou čabajskou klobásu a stejně drobně nakrájené paprikové lusky. Přidáme oloupaná a vidličkou rozmačkaná rajčata. Dusíme, až směs zhoustne. Můžeme použít i sterilované lečo.
2. Z 1 vejce, 1 lžíce vody a trochy soli vyšleháme vidličkou po sobě vždy jednu omeletu, kterou osmažíme na pánvi po obou stranách (nebo velmi zvolna po jedné straně, až vejce ztuhne). Ještě na pánvi omeletu naplníme a přeložíme na polovinu. Sesuneme na talíř, ozdobíme kouskem rajčete a snítkou petrželové nati.