

Pórková omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

140 g polohrubé mouky

100 ml mléka

100 ml vody

2 vejce

30 g tuku na smažení

sůl

náplň:

6 středních pórků

1 lžice slunečnicového oleje

sůl

Postup

Mouku, mléko, vodu, vejce, sůl, dáme do misky a promícháme. Těsto necháme stát.

Pórky podélně nařízneme a propereme. Potom je vložíme do vroucí osolené vody a vaříme 5 minut. Uvařený pórek necháme okapat, nakrájíme na kolečka, která vložíme nejlépe do keramické misky. Pórek zlehka promícháme s olejem a přikryjeme talířem, aby byl teplý.

Na pánvi rozpustíme část tuku a postupně usmažíme omelety. Na hotové omelety dáme připravený pórek a přehneme je.