Sýrové omelety plněné šunkou a chřestem

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce másla
100 g mouky
3 vejce
125 ml mléka
2 lžíce parmezánu
bílý chřest
sůl
cukr
200 g jogurtu
pepř
1 lžička strouhaného křenu
2 lžíce citrónové šťávy
1 svazek petrželky
2 lžíce másla
8 plátků šunky

Postup

Rozpustíme máslo. Smícháme ho s moukou, vejci, mlékem a parmezánem. Jemné a řídké těsto necháme asi 30 minut odpočinout.
Chřest oloupeme a odkrojíme dřevnaté konce. Výhonky svážeme do otýpky a dáme je do vařící osolené vody. Přisypeme lžičku cukru a chřest vaříme doměkka asi 18 minut.
Připravíme omáčku. Smícháme jogurt se solí, pepřem, jemně strouhaným křenem a citrónovou šťávou. Najemno nasekáme a vmícháme do jogurtové omáčky.
V pánvi rozpustíme máslo a osmažíme na něm 8 tenkých omelet. Rovnáme je na sebe na talíř a skladujeme v teple. Uvařený chřest vyjmeme z hrnce a necháme ho vychladnout. Na každou omeletu položíme po jednom plátku šunky a dvou výhoncích chřestu. Zabalíme je a přelijeme omáčkou.