

Pórková omeleta

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

225 g nových brambor

2 velké pórký

1 červená paprika

8 středních vajec

75 g čedaru

pepř

olej

Postup

Postup přípravy: Brambory na kousky nakrájené uvaříme v horké vodě, dokud nezměknou. Slijeme a dáme stranou. Opláchneme a nasekáme pórek a papriku. Na pánvi rozehřejeme olej a dáme pórek s paprikou.

Vaříme, dokud nezměknou. Přidáme k tomu brambory a promícháme. Dáme stranou. Rozbijeme 2 vejce, opeříme a přidáme lžici vody. Rozpálíme opět olej na pánvi a přidáme vejce. Vaříme, dokud nám vejce nesednou na dno. Poté přelijeme čtvrtinou brambor a posypeme sýrem. Vaříme další 2-3 minuty. Omeletu svineme a dáme na talíř. Stejně uděláme zbylé omelety.

Podáváme posypané další vrstvou sýra a grilovanými rajčaty. Aby nám jednotlivé omelety nevychladly než uděláme ty další, opatrně je přikryjeme fólií a dáme do zaplé trouby.