

Ďábelská omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Suroviny na 5 omelet: 250 g ostravské klobásy (nebo jiné pikantní klobásy), 5 lžic oleje, 5 feferonek, 100 g sterilované kapie, 10 vajec, sůl, 5 lžic mléka, hlávkový salát, petrželka a rajčata na ozdobu

Postup

Na oleji orestujeme kolečka klobásy, přidáme nakrájené feferonky, kapie, promícháme. Tuto směs zalijeme rozšlehanými vejci se solí a mlékem, promícháme a zvolna pečeme na pánvi nebo v troubě. Omeletu přeložíme, položíme na list salátu, posypeme petrželkou a ozdobíme plátky rajčete. Podáváme s chlebem.