

Omeleta se slaninou, avokádem a sýrem

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g suššího tvrdého sýra, např. čedar, parmazán nebo pikantní ovčí sýr kaškaval

1 zralé avokádo, vypeckované, oloupané a nakrájené na plátky

150 g plátků slaniny

8 velkých vajec

sůl a pepř na dochucení

1 lžíci másla, rozpuštěného

Postup

Vejce prošlehejte s rozpuštěným máslem, solí a pepřem. Rozpalte velkou silnostěnnou a nepřilnavou pánev a na středním plameni opečte z obou stran plátky slaniny.

Přilijte vejce, ztlumte oheň a nechte vajíčka jen velice pomalu zpevňovat.

Jakmile je omeleta zespodu zlatavá a napovrchu začíná tuhnout, posypte ji sýrem a poklad'te plátky avokáda. Pánev odstavte a nechte vejce ještě chvíli usadit.

Poznámka

Pestré