Špagetová omeleta

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g špaget
6 vajec
sůl a pepř
100 g vařeného špenátu
3 lžíce sekané petrželky
30 g parmezánu
40 g másla
100 g vařené šunky
125 g mozzarelly

Postup

1 Špagety povaříme v osolené vroucí vodě 5-6 minut. Dáme dobrý pozor, abychom je nerozvařili. 2 Vajíčka rozkvedláme se solí a pepřem. Přidáme vařený špenát a sekanou petrželku. Vše dobře rozmícháme. Vařené špagety promícháme se strouhaným parmezánem a špenátovou směsí s vejci. 3 20 g másla rozpustíme na větší pánvi a špagetovou směs na ni vyklopíme. Vařenou šunku a mozzarellu nakrájíme na tenké nudličky a promícháme se špagetami. Poté necháme opéci z obou stran. 4 Hotovou omeletu vyklopíme na talíř a ihned podáváme. Jako příloha je vhodný salát z rajčat, paprik a z okurky.