

Chilli omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vařené brambory

300 g cibule

2 plátky šunky

8 vajec

2 lžíce mléka

3 lžičky kořenící směsi chilli con carne

3 lžíce oleje

100 g strouhaného eidamu

0,5 červené papriky

Postup

Vařené brambory a cibuli oloupeme. Brambory nakrájíme na tenké plátky. Cibuli a šunku na kostičky. Vejce, mléko a koření důkladně prošleháme. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli, přidáme plátky brambor, šunku a krátce opečeme. Přelijeme rozšlehanými vejci a posypeme sýrem. Pánev přikryjeme poklicí a omeletu necháme ztuhnout. Nakonec posypeme na kostičky nakrájenou paprikou.