Vaječná omeleta na způsob rajčatové pizzy

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g rajčat
1 stroužek česneku
1 svazek bazalky
200 g klobásy
125 g mozzarelly
8 vajec
100 g strouhaného parmezánu
sůl
pepř
4 lžíce oleje

Postup

Omyjeme rajčata, polovinu jich pokrájíme na kostičky a zbytek na plátky. Oloupeme a nasekáme stroužek česneku. Opereme bazalku. Jednu snítku odložíme stranou. Zbylé lístky otrháme a nakrájíme na nudličky. Větší část klobásy nakrájíme na kostičky. Zbytek spolu s mozzarellou pokrájíme na kolečka. Rozkvedláme vejce, přidáme pokrájenou bazalku a parmezán. Pikantně osolíme a opepříme. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Ve velké pánvi rozpálíme olej, krátce na něm osmahneme česnek s kostičkami kobásy. Přidáme nakrájená rajčata a zalijeme je vejci. Asi 10 minut smažíme. Když vejce ztuhnou, rozložíme po povrchu plátky rajčat, klobásy a mozzarelly. Pánev s omeletou dáme na 10 minut do trouby a dozlatova ji upečeme. Širokou lopatkou ji podebereme a opatrně přeneseme na veliký talíř. Ozdobíme kousky rajčat a lístky bazalky.