

Patizonová omeleta

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g patizonu

3 bílky

0,5 žloutku

0,5 lžičky soli

petrželka

pažitka

kopr

muškátový květ

20 g másla

3 lžíce mléka

3 lžíce hladké mouky

Postup

Na horkou teflonovou pánev vložíme na nudličky nakrájený, oloupaný, semen zbavený patizon a velmi pomalu dusíme. Když je poloměkký, zalijeme jej těstíčkem z mouky, vajec, posypeme sekanou zeleninou, muškátovým květem, osolíme a necháme péci na mírném plameni dorůžova. Obrátíme a upečeme dorůžova i z druhé strany. Na hotovou omeletu položíme plátky másla, necháme je rozpustit a ihned podáváme. Chutná s brambory, bramborovou kaší nebo pečivem.