

Mexická omeleta

Kategorie: Vejce

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

3 Náplň si připravíme na pánvi. Rozehřejeme 2 lžíce oleje, osmahneme na něm 1 větší cibuli a 2 stroužky česneku. Přidáme na kostičky nakrájenou papriku, 100 - 150g pokrájené uzeniny, 2 rajčata, 2 - lžíce sterilizované kukuřice, (ta nesmí chybět), několik žampionů nakrájených na plátky. A to vše podusíme asi 10 min. Ochutíme solí, mletým pepřem, 14 lžičkou oregana špetkou mletého koriandru, lžící sekané petrželky (nebo čerstvé nati koriandru), několik kapek tabasca.

Postup

Na omelety rozšleháme 6 vajec se 2 lžicemi vody, špetkou soli a pepře a 2 lžicemi petrželky. Větší pánev dobře rozehřejeme a dáme na ni 2 lžíce másla. Na to nalijeme polovinu vaječné směsi. Smažíme a pánev nakláníme, aby směs zprostředka stékala ke krajům. Smažíme dozlatova, ale neobracíme. Na polovinu ztuhlé omelety naložíme půl náplně, přehneme a omeletu necháme sklouznout na talíř. Potom upečeme, naplníme druhou omeletu a lehká večeře pro čtyři osoby je hotová.