

Omeleta s náplní z krabího masa



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

110 kalorií , 2 g cukrů , 8 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/omeleta-s-naplni-z-krabiho-masa>

Příprava

Vejce se smetanou a solí vymícháme do pěny. Krabí maso a nahrubo nakrájené houby osmahneme na másle, odstavíme a udržujeme v teple. Zbytek másla rozežřejeme, přidáme vaječnou hmotu a osmažíme ji. Posléze vmícháme krabí maso s houbami a nakrájenou petrželkou. Salát nakrájíme na nudličky, smícháme s nakrájenými rajčaty a zalijeme zálivkou z podmáslí, citrónové šťávy a ostatních přísad. Omeletu přeložíme, ozdobíme petrželovou natí a podáváme se salátem

Ingredience

- 1 vejce
- 2 lžíce smetany
- 2 lžičky másla
- 30 g čerstvých žampionů
- 75 g krabího masa v konzervě
- 50 g ledového salátu
- 200 g rajčat
- 3 lžíce podmáslí
- 1 lžíci citrónové šťávy
- 1 lžíci strouhaného křenu
- sůl
- pepř
- sladidlo
- 1 lžíci petrželové natí

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

