Selská omeleta (z brambor)

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: **2**

159 kalorií , **0 g** cukrů , **11 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: https://srecepty.cz/selska-omeleta-z-brambor

Příprava

Nakrájíme nadrobno cibulku a lehounce osmahneme na tuku na pánvi. Vařené, oloupané brambory nakrájíme na kolečka, naklademe na cibulku a lehce osolíme a opepříme. Když se trochu opečou, otočíme je a zalijeme vajíčky, rozšlehanými s trochou soli a pepře a přimícháme sterilovaný hrášek. Můžeme přidat i jinou zeleninu, ale vařenou nebo by zůstala tvrdá.

Tip k receptu

Toto jídlo připravují pokud uvařím více brambor než je třeba či už s večeří počítám a vařím jich zámerně více. Ráda cibulku částečně nahrazuji pórkem, další obměna je mezi brambory nakrájet plátky rajských jablíček. Do vejce lze zašlehat i strouhaný Eidam.

Ingredience

- 2-3 vařené brambory
- 1 větší cibule
- 2 vejce
- 1/4 lžičky soli
- špetka mletého pepře
- 2 lžíce sterilovaného hrášku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rodina, Snídaně