

Šunková omeleta s bramborovou kaší



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

419 kalorií , **1 g** cukrů , **26 g** tuků , **39 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkova-omeleta-s-bramborovou-kasi>

Příprava

Sýr nastrouháme na drobno a šunku nakrájíme na větší nudličky. Vejce rozklepneme do misky, metličkou je rozšleháme, osolíme, opeříme a potom do nich vmícháme nakrájenou šunku. Na pánvi rozehřejeme olej, vlijeme rozšlehaná vejce se šunkou a na povrch rovnoměrně nasypeme nastrouhaný sýr. Smažíme na malém plameni pouze z jedné strany. Po usmažení omeletu sesuneme na talíř a rozkrájíme na porce. Porce naservírujeme na talíře a podáváme s bramborovou kaší.

Ingredience

- 100 g domácí šunky
- 4 vejce
- 3 lžíce tvrdého sýra
- sůl
- mletý černý pepř
- slunečnicový olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

