

# Vaječná omeleta s brambory



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 1

**195** kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Pajunc

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vajecna-omeleta-s-bramborami>

## Příprava

Nejdříve si nakrájíme předem uvařené brambory na plátky, pórek na kolečka a kousek choriza na plátky či kostičky. Poté na pánvi rozpálíme máslo s olejem, poklademe plátky brambor a necháme opéct.

Jakmile jsou brambory opečené, posypeme pórkem a chorizem a necháme chvilku osmahnout. Pak přidáme rozkvedlaná 2 vejce, osolená a opepřená a přilijeme do pánve. Celou směs pak necháme na středním plameni zatáhnout pod poklicí. Podáváme teplé.

### ▣ Tip k receptu

Ještě horkou omeletu je možné postrouhat kouskem sýra, aby se na ní hezky roztekl. Na recept se dají zužitkovat různé zbytky, které máme v lednici.



## Ingredience

- 2 ks slepičí vejce
- 2 ks brambory
- 1 kousek pórek
- 4 plátek chorizo
- 1 špetka sůl
- 1 špetka pepř
- 1 lžíce máslo
- 1 lžička olivový olej

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka