Zámecká svíčková s omeletou

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

1949 kalorií , **7 g** cukrů , **75 g** tuků , **204 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/zamecka-svickova-s-omeletou

Příprava

Ku sterilizovanému hrášku v pôvodnom náleve pridáme štipku cukru, lyžičku oleja a povaríme. Mrkvu nakrájame na kocky a uvaríme do mäkka. Podľa chuti prisolíme. Plátky sviečkovice po okrajoch narežeme, naklepeme, posolíme a okoreníme. Rýchlo z oboch strán opečieme na horúcom oleji. Vyberieme na zohriaty tanier, šťavu poprášime múkou, pridáme soľ a trochu vody a krátko povaríme na hustejšiu šťavu. Vajcia (každé osobitne)rozhabarkujeme v hrnčeku, do každej porcie primiešame štvrtinu šunky posekanej na drobno a na oleji upečieme 4 tenké omelety. Každý plátok sviečkovice položíme na polovicu omelety, druhou polovicou ju zakryjeme. Položíme na misu. Na povrch zloženej omelety dáme brusnicový kompót. Obložíme zeleninou, vypraženými zemiakovými hranolčekmi a malými kôpkami ryže. Zeleninu aj ryžu polejeme šťavou z mäsa.

Tip k receptu

Namiesto hovädzej sviečkovice môžeme použiť teľacie stehno.

Ingredience

- 600 g hovězí svíčkové
- 4 vejce
- 100 g šunky
- 80 ml olivového oleje
- 200 g mrkve
- 150 g sterilizovaneho hrašku
- 1 lžička cukru
- 1/2 lžíce hladké mouky
- troška mletého pepře
- 1 konzerva brusinek
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod