

Omeleta pro pány

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 1

- Chorizo klobása - nakrájená na plátky 50 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka - pouze nať - krájená na kolečka 1 ks
- Cherry rajčátka - rozpůlená 8 ks
- Chilli paprička - nadrobno krájená 1 ks
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Trvdý sýr - strouhaný 60 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 1

Postup:

Chorizo opečte na lžíci oleje z obou stran tak, aby zhnědla kůrka – ke konci přidejte i cibulku. Vyndejte je z pánve a na zbylém oleji orestujte rajčata s chilli papričkou. Vejce jemně prošlehejte se solí, pepřem, hořčicí a polovinou sýra. Na pánev s rajčaty a chilli papričkou vraťte chorizo s cibulkou a vše zalijte vaječnou směsí. Ztlumte oheň na minimum a pomalu opékejte. Po dvou minutách – až bude spodek omelety hotový – pánev odstavte, přiklopte a nechte vršek dojít. Nakonec omeletu posypte zbylým sýrem a nechte ho ještě pod pokličkou roztát.