

# Španělská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 500 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Cibule bílá 1 ks
- Petrželová nať 0.5 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Vejce 6 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Cibuli pokrájíme na drobno, brambory oloupeme a pokrájíme na menší kostičky a společně pomalu osmažíme na oleji do změknutí. Poté v misce rozšlehejte 6 vajec, která osolte a opepřete dle chuti, přidejte na jemno pokrájenou petrželku a vlijte k bramborám. Vše promíchejte a nechte osmažit ze spodní strany, aby zezlátla. Poté pánev přikryjte talířem a společně pánev převratte, aby omeleta zůstala na talíři. Z talíře ji opatrně nechte sklouznout do pánve(neopečenou stranou dolů) a opečte dozlatova.