

Houbová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- hrášek s mrkví 250 g
- knorr žampionový 1 balíček
- šunka od kosti 100 g
- špetka soli 1 ks
- petrželka 1 svazek
- smetana ke šlehání 200 ml
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- pažitka 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli oloupeme, pokrájíme na kostky a opečeme na oleji. Houby očistíme, pokrájíme a spolu se zeleninou přidáme k cibuli. Osolím a dusíme, dokud nejsou všechny ingredience měkké.

Knorr Fix Žampionová omáčka smícháme s 100 ml studené vody a 200 ml smetany, přilijeme k houbové směsi, za občasného míchání povaříme 6-8 minut. Přidáme šunku pokrájenou na kostičky a pokrájenou pažitku.

Vajíčka smícháme se solí a opečeme na pánvi 2-3 omelety. Na polovinu omelety navršíme směs a přehneme druhou polovinou. Servírujeme ozdobené pažíkou.