

Knedlíková omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Houskový knedlík 6 plátek
- Vejce 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Šunka 50 g
- Eidam 50 g
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Knedlíky nakrájíme na kostky velké asi 2 x 2 cm. V misce rozmícháme vajíčka se solí a pepřem, přidáme nejmenno nakrájenou šunku a nastrouhaný sýr (sýr však v této fázi přidávat nemusíme, můžeme ho nasypat přímo až na hotovou omeletu).

Na pánvi rozežřejeme máslo nebo sádlo a přisypeme kousky knedlíku. Jemně je opečeme a rovnoměrně rozložíme na pánvi. Zalijeme je vejci se šunkou.

Pomalu pečeme z jedné strany, pak omeletu otočíme a opékáme z druhé strany. Podáváme se

zeleninou.