

Špagetová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 6 ks
- Smetana ke šlehání 60 ml
- Mladý špenát 1 hrst
- Parmazán 100 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Nasekaná petrželka 1 hrst
- Nakládaná opečená paprika 150 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety rozlámané na třetiny uvařte v osolené vodě do poloměkka. Vejce, smetanu,, nasekaný špenát, petržel a dvě třetiny nastrouhaného sýra smíchejte, osolte a opeřete.

Do vaječné směsi přidejte uvařené špagety. Na rozehřátém oleji v pánvi osmažte na půlkolečka

nakrájenou cibuli, až změkne. Přidejte na kolečka nakrájený česnek a na proužky nakrájenou papriku. Krátce dohromady restujte, pak zalijte vaječnou směsí a promíchejte.

Smažte na mírném plameni asi 3 minuty. Pak zasypete zbylým parmazánem a dejte zapéct do trouby, až vám omeleta úplně ztuhne. Pak ji nechte chvíli odstát, vyklopte z pánve a nakrájejte ji na dílky. Podávat můžete jak teplé, tak i studené.