

Beskytská amoleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cibule 100 g
- eidam 100 g
- máslo 100 ks
- uzené maso 100 g
- vejce 10 ks
- houby 250 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Na rozpuštěném másle usmažíme do zlatova jemně nakrájenou cibuli. Přidáme očištěné na plátky krájené houby nebo žampióny, na kostky krájené uzené maso nebo klobásu a osmahneme. Tuto směs zalijeme rozšlehanými syrovými vejci smíchanými se strouhaným sýrem, pažitkou, pepřem a solí. Přikryjeme poklicí a zapečeme v troubě. Jako přílohu podáváme vařené brambory nebo chléb a sterilovanou zeleninu.