

Chilli omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 2 ks
- cibule 300 g
- šunka 2 plátek
- vejce 8 ks
- mléko 2 lžíce
- rostlinný olej 3 lžíce
- eidam 100 g
- červená paprika 1.2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vařené brambory a cibuli oloupeme. Brambory nakrájíme na tenké plátky. Cibuli a šunku na kostičky. Vejce, mléko a koření důkladně prošleháme. Na rozpáleném oleji osmahneme cibuli, přidáme plátky brambor, šunku a krátce opečeme.

Přelijeme rozšlehanými vejci a posypeme sýrem. Pánev přikryjeme poklicí a omeletu necháme ztuhnout. Nakonec posypeme na kostičky nakrájenou paprikou.