

Hříbková omeleta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Čerstvé hřibky 80 g
- Vejce 3 ks
- Strouhaný sýr 10 g
- Máslo 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Hořčice 1 ks
- Mléko 1 ks
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do rozšlehaných vajíček přidáme strouhaný sýr, mléko, sůl a pepř. Na pánvi rozehtřejeme máslo, vlijeme na ni vaječné těsto a osmažíme z obou stran dozlatova. Náplň: houby nakrájíme, na pánvi rozehtřejeme olej a houby na něm osmažíme dozlatova. Ochutíme solí a pepřem. Vaječnou omeletu na talíři potřeme hořčicí, poklademe hřibovou směsí a přehneme. Nakonec ozdobíme čerstvými bylinkami.