

Španělská bramborová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 125 ml
- Brambory 2 ks
- Červená cibule 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Vejce 5 ks
- Čerstvý tymián 1 lžíce
- Hladkolistá petrželka 2 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Olej rozpalte v pánvi o průměru 20 cm. (Myslete na to, že ji budete dávat do trouby, měla by tedy mít kovovou rukojeť.) Přidejte brambory, cibuli a česnek a dobře, ale opatrně promíchejte. Pak opatrně přitlačte ke dnu, přiklopte a na středním plameni duste 10 minut. Odklopte, promíchejte, ochuťte solí a pepřem, znovu přitlačte ke dnu a přiklopené duste dalších 10 minut. Vejce našlehejte s tymiánem a petrželkou, směs osolte a opepřete. Pánev sejměte z ohně, vlijte do ní vaječnou směs a dejte na 5-7 minut zapéct do trouby.

