

Vaječná omeleta s hráškem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 4 ks
- Máslo 1 lžička
- Hrášek (sterilovaný i čerstvý) 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Bazalka (sušená i čerstvá) 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vejce rozklepneme a spolu se spolí, pepřem a bazalkou rozšleháme. Na pánev dáme lžičku másla a rozpustíme. Poté vlijeme na celou pánev vejce. Ihned po vylití vajec přidáme na jednu půlku hrášek. Po chvíli omeletu přetočíme na druhou stranu a pečeme. Omeletu přeložíme napůl a podáváme s bagetkou.