

Rychlá selská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Rozšlehané vejce 3 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl a pepř 1 ks
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na kousku másla osmažíme na kolečka pokrájenou cibuli, kterou jsme ještě rozebrali na jednotlivé prstýnky. K cibuli dáme ještě osmažit nudličky slaniny a směs uložíme v teple.

Vejce rozšleháme se solí a pepřem, nalijeme na teflonovou pánev a opečeme z obou stran - nepřepéct, omeleta by byla vysušená. Omelety naplníme směsí, položíme je na přehřáté talíře a podáváme s čerstvým pečivem a zeleninou jako hlavní chod, večeři nebo svačinu.