

# Cuketová omeleta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 1

- Eidam 30 g
- Vejce 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Hrášek 1 hrst
- Olej 1 ks
- Balkánský sýr 30 g
- Menší cuketa 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Albánie

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Oloupanou cuketu omyjeme, nakrájíme na tenčí kolečka, které ještě přepůlíme. V pánvi na kl oleje opečeme česnek nakrájený na plátěčky, přidáme cuketu, hrášek a společně restujeme. Až zelenina lehce zezlátne, trošku osolíme. Vejce rozmícháme s pepřem, popř. solí (s ní opatrně, balkánský sýr je hodně slaný). Směs zalijeme vejcem a posypeme nastrouhanými sýry. Plamen snížíme a pánev přikryjeme poklicí. Po chvíli omeletu obrátíme. Podáváme s pečivem, nejlépe celozrnným.