

Šunková omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 8 ks
- Sladká smetana 100 ml
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Petrželová nať 1 lžíce
- Šunka 200 g
- Tvrdý sýr 50 g
- máslo 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky rozšleháme se smetanou, přidáme sůl, pepř, nejemno posekanou petrželovou nať, nadrobno

nakrájenou šunku a nastrouhaný sýr. Vše dobře promícháme a po částech zlehka zamícháme dobře ušlehaný sníh z bílků. Směs rozdělíme na čtyři díly a každý část vlijeme na pánev s rozehřátým máslem osmažit. Opékáme jen po jedné straně. Omeletu přesuneme na talíř a podáváme s pečivem. Omeletu také můžeme přeložit na půlku a podávat s vařeným bramborem.