

Nadýchaná sýrová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 2

- mascarpone 60 g
- nasekaná pažitka 1 lžíce
- vejce 2 ks
- smetana 2 lžíce
- mořská sůl a čerstvě namletý pepř 1 špetka
- máslo 30 g
- jemně nastrohaný parmezán + k podávání 1 lžíce
- strouhaný čedar 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Mascarpone našlehejte s pažitkou a dejte stranou. Žloutky, smetanu, sůl a pepř smíchejte v míse. Bílky ušlehejte do tuha a přidejte je ke žloutkům. Máslo nechte rozpustit v pánvi s nepřilnavým povrchem o průměru zhruba 20 cm. Pak do pánve vlijte vaječnou směs a pečte 5 minut. Poté ji posypte parmezánem a čedarem, pak na sýr opatrně dejte mascarpone s pažitkou a omeletu přehněte aby se vnitřek zabalil. Pečte další jednu až dvě minuty. Posypejte dalším parmezánem a ihned servirujte.