

Bruselská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 50 g
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- vejce 4 ks
- strouhaný sýr 50 g
- **na ozdobu**
- petrželová nať 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Belgie

Počet porcí: 4

Postup:

Z bílků vyšleháme tuhý sníh a smícháme ho s nastrouhaným sýrem. Žloutky vidličkou rozšleháme, podle chuti osolíme a opeříme.

Na pánvi rozpustíme máslo a nalijeme rozšlehané žloutky. Když začnou tuhnout, potřeme je bílkovým sněhem se sýrem. Pak bruselské omelety necháme dojít.

Bruselskou omeletu přeneseme na talíř, ozdobíme nasekanou petrželovou natí a podáváme s brambory nebo špenátem. Podáváme nejlépe ihned.