

Kanadská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 8 ks
- žampiony 200 g
- červená paprika 2 ks
- cibule 2 ks
- brokolice 200 g
- **podle chuti**
- mletý pepř 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Kanada

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli, brokolici, žampiony a papriky očistíme a nakrájíme nadrobno. Zeleninu orestujeme na rozehřáté pánvi s olejem.

Mezitím si rozšleháme vejce, nejlépe v mixéru. Ochutíme je solí, prolisovaným česnekem, pepřem a mletou paprikou.

Jakmile zelenina a houby na pánvi změknu, zalijeme je rozšlehanými vejci a omeletu necháme dobře propéct. Vejce nemícháme. Uděláme takto jednu velkou omeletu, kterou na talíři naporcujeme, ale můžeme připravit i 4 omelety tenké, pokud si s tím dáme práci.

Hotovou kanadskou omeletu opatrně přeložíme na talíř, rozkrojíme a ihned podáváme. Kanadskou omeletu můžeme doplnit čerstvým pečivem.