

Kanadská houbová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- brokolice 100 g
- červená paprika 1 ks
- vejce 4 ks
- žampiony 100 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- česneková sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Kanada

Počet porcí: 1

Postup:

Zeleninu a houby očistíme. Cibuli nakrájíme nadrobno, papriku třeba na nudličky, brokolici rozdělíme na růžičky.

Na oleji společně orestujeme cibuli, brokolici, žampiony a červenou papriku.

V mixeru si rozšleháme vajíčka, která ochutíme solí, pepřem a paprikou. Až zelenina a houby na

pánvi změknu, nalijeme na ně vejce a bez míchání necháme omeletu propéct.

Kanadskou houbovou omeletu podáváme třeba na večeři.