

Vaječná omeleta se šunkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Smetana 2 lžíce
- Mléko 4 lžíce
- šunka na kostičky 50 g
- Petrželka sekaná 1 špetka
- Máslo 4 plátek

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy rozklepneme 4 vejce. Přidáme 4 lžíce mléka, 2 lžíce smetany a špetku soli. Směs dobře

promícháme.

Mezitím si pokrájíme šunku a petrželku.

Na pánvi rozpálíme máslo, vlijeme 1/4 směsi a od stran ke středu shrneme, aby byla omeleta kypřejší a pánvi nakloníme na strany, které jsme shrnuli, tak aby se i zbytek tekutého vejce dostal na pánvi. Posypeme šunkou a petrželkou a pomalu na pánvi pomocí vařečky začneme rolovat . Takto postupujeme i u ostatních porcí.