

Cuketová omeleta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé cukety 300 g
- Vejce 5 ks
- Malý svazek čerstvých bylinek 1 ks
- Olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme, osolíme, opeříme a necháme chvíli stát. Omyté cukety nakrájíme na kolečka, osmažíme na oleji a dáme na talíř. Olej v pánvi vyměníme, vlijeme rozšlehané vejce a poklademe je opečenými kolečky cukety. Počkáme, až vejce ztuhnout a pak omeletu obrátíme a opečeme z druhé strany. Hotovou omeletu rozdělíme na 4 porce a na talířích posypeme nasekanými bylinkami. Podáváme s bagetou.