

Vaječná omeleta s brambory, anglickou slaninou a pažitkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 1

- Vejce 3 ks
- Brambory 0.5 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Anglická slanina 5 plátek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Půlka uvařeného brambora, který nám zbyl z oběda nakrájíme na maličké kostičky. Anglickou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme na suchou pánev, chvíli smažíme. Pokud z anglické není dostatek výpeku, můžeme dát pár kapek oleje. K anglické dáme brambor a cibulku. Chvíli opékáme. Přidáme rozšlehané vejce a opékáme ve formě omelety.