

Bramborová omeleta II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 800 g
- Vejce 8 ks
- Anglická slanina, nakrájená na plátky 120 g
- Velká cibule 1 ks
- Mléko 4 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý černý pepř - dle chuti 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory uvaříme ve slupce téměř doměkka. Když zchladnou, oloupeme je a nakrájíme na plátky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky, slaninu na nudličky.
2. V míse rozšleháme vejce s mlékem. Osolíme je a opepříme.
3. V pánvi rozejdeme olej a osmahneme na něm 1/4 cibule a slaniny. Přidáme 1/4 brambor a orestujeme je.

4. Do pánve rovnoměrně rozlijeme 1/4 rozšlehaných vajec. Když ztuhnou, omeletu přendáme na talíř a posypeme ji pažitkou. Stejným způsobem upečeme další 3 omelety.