

Omeleta se švestkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Smetana 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo 20 g
- Švestky 150 g
- Citronová kůra 1.4 lžička
- Jádra vlašských ořechů 1 lžíce
- Cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vejce rozšleháme se smetanou a solí. V pánvi rozpustíme máslo, přidáme švestky, citronovou kůru a lehce orestujeme ze všech stran, Zalijeme vejci, teplotu snížíme na minimum, pánev zakryjeme poklicí a omeletu velmi zvolna smažíme, až jsou vejce ztuhlá.
2. Omeletu přendáme na talíře, posypeme nasekanými ořechy a pocukrujeme.