

Masovo-bramborová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mleté maso 400 g
- Brambory 6 ks
- Vejce 5 ks
- Mléko 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Chilli paprička 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Pažitka 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nakrájíme na kostičky (nebo protlačíme přes mřížku na krájení brambor do salátu). Na malém množství oleje osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme maso a za častého míchání opečeme do změknutí. Během smažení osolíme, okořeníme, přidáme nadrobno pokrájenou chilli papričku a na kostičky pokrájenou papriku. Do masové směsi vmícháme brambory, rovnoměrně všechno na pánvi urovnáme. Vejce rozšleháme vidličkou s mlékem a nalijeme na masovo-bramborovou směs. Vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a upečeme do ztuhnutí vajec, cca 10-12 minut.