

Jarní omeleta s kuřecím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 2 ks
- Klobása nebo uzenina 1 ks
- Pažitka 1 hrst
- Vejce 5 ks
- Šalotka 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olej na smažení 3 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehenní řízky vaříme v osolené vodě cca 15 minut, necháme vychladnout a natrháme po vlákně nebo nakrájíme na tenké plátky. Uzeninu nakrájíme spolu se šalotkou a pažitkou. Na pánvi rozežřejeme olej a postupně vkládáme kuřecí maso, uzeninu, šalotku a vajíčka. Vše osolíme, opepríme a přikryté pečeme na mírném ohni cca 10 až 15 minut. Podáváme posypané pažitkou.