

Pivní omeleta s jedinečným kozím sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- máslo 1 lžíce
- olej 3 lžíce
- vejce 8 ks
- světlé pivo 200 ml
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- nasekaná čerstvá bazalka a máta 2 lžíce
- kozí sýr 200 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule dobře oloupame a nakrájíme najemno. Na pánvi úplně rozpustíme máslo a cibuli na něm dokonale orestujeme dozlatova.

Vejce rozklepneme a opatrně oddělíme žloutky od bílků. Žloutky dáme do větší mísy, přilijeme pivo a vidličkou dobře rozšleháme. Směs dochutíme solí, mletým pepřem, přidáme nadrobno nasekané čerstvé bylinky a vše dohromady dobře promícháme. Nakonec zlehka vmícháme pevný sníh z bílků a úplně vychladlou orestovanou cibulku.

Pekáček (nejlépe kulatý) pečlivě vymažeme olejem a připravené vaječné těstíčko do něj nalijeme. Vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme při 180°C přibližně 3 minuty. Pak omeletu ještě

posypeme čerstvě nastrouhaným kozím sýrem a zapečeme dozlatova. Můžeme podávat se salátem z červeného zelí.

Poznámka:

1 porce asi 1 946 kJ/464 kcal