

Omeleta plněná kuřecím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí maso vařené 150 g
- Vejce 2 ks
- Vývar 2 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Jablečný ocet 1 lžíce
- Hladká mouka 2 lžička
- Cukr 2 lžička
- Zázvor 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na tenké nudličky, smícháme ho s nastrouhaným zázvorem, cukrem, sójovou omáčkou, octem a vývarem a tuto směs povaříme. Pak do ní vmícháme mouku rozmíchanou v troše studené vody a ještě krátce povaříme do zhoustnutí. Do pánvičky s trochou rozehřátého oleje vlijeme vejce rozšlehaná s trochou soli a necháme je při mírné teplotě ztuhnout. Pak na ně nanese masovou směs, omeletu zabalíme a dobře prohřejeme. Hotovou omeletu necháme vychladnout na pokojovou teplotu, pak ji přeložíme na talíř a podáváme.