

Tvarohová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce, bílky a žloutky odděleně 8 ks
- Smetana ke šlehání 8 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Strouhaný parmazán 8 lžíce
- Polotučný tvaroh 200 g
- Nasekaná pažitka 2 lžíce
- Vyškvařená slanina 4 plátek
- Opečené houby k podávání 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky smíchejte v misce se smetanou, solí a pepřem. Bílky ušlehejte dotuha a pak je opatrně vmíchejte do žloutkové směsi. Kousek másla rozehřejte v pánvi s nepřilnavým povrchem o průměru asi 18 cm. Vlijte čtvrtinu vaječné směsi a nechte 2-3 minuty opékat. Poté posypte 2 lžícemi parmazánu, přidejte 50 g (čtvrtinu) tvarohu a zasypejte 1/2 lžíce pažitky a opékejte další 2-3 minuty. Pak překlopte do kapsy. Zopakujte se zbylými ingrediencemi, abyste získali 4 omelety. Podávejte se slaninou a opečenými houbami.

