

Bramborová omeleta s pórkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Cibule - menší 1 ks
- Pórek - nakrájený na kolečka 1 ks
- Brambory - vařené ve slupce, krájené na plátky 225 g
- Vejce 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Eidam 45% 85 g
- Petrželka - najemno nasekaná 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Rozehřejte máslo ve středně velké nepřilnavé pánvi s vyšším okrajem a pak na něm krátce osmahněte cibulku. Přidejte pórek a 5 minut smažte, aby krásně změkl. Mezitím pokrájejte brambory a vajíčka lehce našlehejte v misce spolu s nastrouhaným sýrem a petrželkou. Osolte podle chuti.

K cibuli a pórků přidejte brambory a zalijte je vejci. Plamen snižte na minimum a opékejte zhruba 10

minut. Pak ještě přendejte pod rozpálený gril a nechte povrch krásně zezlátnout. Pokrájejte na trojúhelníčky a servírujte.