

Bavorská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 1.5 kg
- Uzená slanina 150 g
- Cibule 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Vejce 8 ks
- Mléko 8 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mleté koření 0.5 lžička
- Paprika 0.5 lžička
- Pažitka 0.5 lžička

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Německo

Postup:

Připravíme 4 omelety.

Brambory uvaříme ve slupce, vychladlé je oloupeme a pokrájíme na plátky.
Na pánvi rozpustíme máslo a brambory na něm osmahneme.

Slaninu nakrájíme na kostičky, nahřejeme ji, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a zpěníme ji.
Opražené brambory promícháme se slaninou a cibulí.
Vejce rozšleháme s mlékem, směs osolíme a opepríme, nakonec přidáme posekanou pažitku.

Na pánvi zahřejeme olej, nalijeme na něj asi $\frac{1}{4}$ vaječné směsi, a když trochu ztuhne, na polovinu navrstvíme bramborovou nádivku.

Překryjeme ji druhou polovinou omelety a zakryté dopékáme asi 3 minuty.