

Pikantní omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Chřest 400 g
- Uzené kuřecí maso 200 g
- Vejce 6 ks
- Mléko 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý černý pepř 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Rukola 50 g
- Řeřicha 1 snítka
- Chilli paprička 1 ks
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Chřest oloupeme, tuhé konce odkrojíme. Vložíme ho do vroucí osolené vody a uvaříme. Pak ho prudce zchladíme a necháme okapat. Maso nakrájíme na nudličky.
2. Vejce vyšleháme s mlékem, osolíme a opepříme. Na pánvi rozehřejeme máslo a upečeme na něm

čtyři omelety. Pečeme je tak dlouho, až bude spodní část tuhá a zlatavá a horní část zůstane řídká.

3. Poté na každou omeletu vložíme několik kousků uvařeného chřestu a uzeného masa a přidáme rukolu. Naplněné omelety přehneme a dáme je do pekáčku nebo na pánev. Vložíme je do trouby a krátce prohřejeme.

4. Teplé omelety posypeme řeřichou a najemno nakrájenou papričkou a podáváme. Nakonec je můžeme pokapat olivovým olejem.