

# Selská omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- brambory 1 kg
- olej 5 lžíce
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- pažitka 1 hrst
- párek 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme vychladnout.

Oloupané brambory nakrájené na kolečka orestujeme na oleji dozlatova.

Párek nakrájíme a přidáme k bramborám. Vejce rozmícháme s pažitkou, solí, pepřem a vegetou a nelijeme na brambory. Počkáme, dokud omeleta nabyde tvar a podáváme.

Když jsou brambory opečené z obou stran, tak je zaliju rozmokvedlanými vejci a nechám ztuhnout. Podávat můžeme s kyselým okurkem. Dobrou chuť.