

Špenátovo-bramborová omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 1 ks
- Listový špenát 1 ks
- Balkánský sýr 1 ks
- Vejce 1 ks
- Smetana 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Uvařené brambory nakrájíme na osminky a necháme orestovat.

Mezitím si podusíme špenátové lístky (čerstvé minutku, zmrazené do rozmrazení) a v misce je smícháme s vejci, rozdrobeným sýrem feta a trochou smetany (sladké nebo i zakysané). Opepříme, raději nesolíme, sýr je slaný dost.

Špenátovo-vejčnou směsí zalijeme orestované brambory a necháme ještě chvíli restovat.

Je to rychlá a díky špenátu šťavnatá večeře.