

Vaječná omeleta so zemiakmi a syrom

Potrebuje

- - zemiaky uvarené v šupke (veľké) 3 ks
- - olej ,soľ, podľa potreby
- - vajíčka 3ks
- - syr Karička tehla 100g

Postup

Uvarené zemiaky pokrájame na kúsky, dáme na panvicu na rozpálený olej. Môžeme použiť zvyšné zemiaky z obeda. Vtedy je pokrm pripravený ešte rýchlejšie. Rozbijeme vajíčka osolíme. Po orestovaní zemiakov pekne do chrumkava ich zalejeme rozšľahanými vajcami so soľou. Necháme pekne zatiahnuť. Potom na vrch panvice dáme veľký tanier a celú panvicu preklopíme a tým sa omeleta obráti. Nakoniec horúcu omeletu posypeme strúhaným syrom. Podávame so zeleninou podľa ponuky chladničky a stola. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Vlastislav zo Žiaru nad Hronom

náročnosť: nízka

čas: 20 min

porcie: 1

bezlepkový recept: Áno