

Omeleta plnená Karičkou

Potrebuje

- - 100g Karička v črievku
- - múka 5 polievkových lyžíc (hladká)
- - 1 štipka korenia (čierne)
- - 1/2 lt. plnotučné mlieko
- - 2 vajíčka
- - 1 čajová lyžička zeleninovej koreniacej zmesi
- - 2 cibule
- - príloha zemiak
- - 1 dcl oleja

Postup

Do mlieka rozbijeme 2 vajíčka, zamiešame múku, pridáme zeleninovú koreniacu zmes, korenie a vypracujeme si palacinkové cesto. Cibul'u na drobné kúsky opečieme do ružova. Z cesta spravíme 4 hrubšie palacinky , ktoré po dopečení natrieme Karičkou a posypeme pečenou cibuľou a uložíme do trojuholníka. Podávame so zemiakmi , ale syn to má rad s chlebom.

Tento recept nám posielala: MONIKA z Martina

náročnosť: stredná

čas: 30 min.

porcie: 4