

Omeleta s hráškom, bazalkou a syrom

Potrebuje

- - 6 ks vajce slepačie
- - 60 g syr Karička
- - 50 g hrach
- - 15 g masla
- - bazalka

Postup

Struky hrachu rozoberieme, karičku nakrájame na menšie kocky, 4 listy bazalky na drobné kúsky. V miske rozšľaháme vajcia, pridáme hrach, karičku a bazalku. V panvici rozpustíme maslo, vlejeme rozšľahané vajcia. Na miernom ohni necháme piecť, až kým obsah panvice nie je tuhý. Opatrne prevrátíme na druhú stranu, zľahka opečieme. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Ján z Vranova nad Topľou
náročnosť: nízka
čas: 20 min.
porcie: 2