

Omeleta s hydínovou pečeňou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hydinovú pečeň nakrájame na drobnejšie kúsky. Pokrájanú cibuľu osmažíme na oleji, pridáme pečeň, osmažíme a okoreníme. Vajcia rozšľaháme s trochou soli, zalejeme nimi osmaženú pečeň a za občasného premiešania necháme mierne stuhnúť. Potom vložíme omeletu do horúcej rúry, veľmi krátko ju zapečieme, vyberieme, preložíme a podávame.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Kuracia pečeň** - 200 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Vajcia** - 320 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

