

Omeleta na mexický spôsob

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Paradajky sparíme vriacou vodou, olúpeme a nakrájame. Na oleji speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme pokrájané šampiňóny, osmažíme, pridáme paradajky, osolíme, okoreníme a dusíme domäkka až do zhustnutia zmesi. Potom vmiešame jemne nakrájanú petržlenovú vňať. Rozšľaháme vajcia s vodou, soľou a čiernym korením, zmiešame s polovicou syra a na zvyšku oleja pripravíme omelety. Naplníme ich paradajkovou zmesou, preložíme a na tanieroch posypeme zostávajúcim syrom.

Ingrediencie

- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Šampiňóny záhradné** - 160 g
- **Olej repkový** - 40 g
- **Vajcia** - 250 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Krájané paradajky** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

