

Bylinková omeleta se špenátem a sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špenát omyjeme a zbavíme stopek. Svazek pažitky omyjeme a jeden svazek nakrájíme na malá kolečka. Cherry rajčata (20ks) rozpůlíme. Vejce (8 ks) rozšleháme v misce metličkou, přidáme pažitku a sýr, dochutíme solí a pepřem. Na nepřilnavé pánvi rozežřejeme máslo, přidáme špenát, přidáme cherry rajčátka a krátce orestujeme. Ze směsi odložíme dvě cherry rajčata a trochu špenátu na ozdobu. Vaječnou hmotu nalijeme do pánve a mícháme, dokud nezačne houstnout. Potom přikryjeme pokličkou a dusíme další 2 minuty. Naservírujeme na talíř a ozdobíme rajčaty, listy špenátu a pažitkou.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Vejce** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Pažitka** - 15 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Kromík minigouda ve vosku 300 g** - 200 g
- **Farmářské máslo 84% 200 g** - 15 g

