

Omeleta na mexický způsob

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené žampiony, osmažíme, přidáme rajčata, osolíme, opepříme a dusíme doměkka až do zhoustnutí směsi. Poté vmícháme jemně nakrájenou petrželku. Rozšleháme vejce s vodou, solí a pepřem, smícháme s polovinou sýra a na zbytku oleje připravíme omelety. Naplníme je rajčatovou směsí, přeložíme a na talířích posypeme zbývajícím sýrem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 160 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 40 g
- **Vejce** - 224 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 400 g

