

Těstovinová omeleta s krůtím masem a rajčatovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 180°C. Krůtí prsa nakrájíme na malé kostičky. Oloupeme cibuli, česnek a nakrájíme na kostičky. Brambory oloupeme, nakrájíme na 1 cm velké kostičky a dáme vařit do slané vody na 3 minuty. Uvaříme si těstoviny dle návodu. V zapékačí pánvi rozejdeme olej, přidáme cibuli, brambory a orestujeme. Pak přidáme krůtí kostičky, česnek a restujeme 3 minuty. Dochutíme podravkou. Do mísy rozklepneme 4 vejce a vyšleháme je. Polovinu vajec nalijeme na pánev, přidáme nakrájená na kolečka olivy a uvařené těstoviny. Poté zalijeme zbytkem vajec. Pečeme na středním plameni, dokud se vejce na kraji nezačnou připékat. Pak dáme pánev do trouby a pečeme 10 minut, dokud se povrch nezabarví dohněda. Mezitím si oloupeme druhou cibuli, nakrájíme na tenké proužky a orestujeme ji v hrnci na oleji. Přidáme 50 ml vody a vmícháme rajskou omáčku, ochutíme prachandou, cukrem. Přivedeme k varu. Odstavíme z plotny a přidáme na proužky bazalku. Hotovou omeletu servírujeme s rajskou omáčkou.

Ingredience

- **Brambory** - 250 g
- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 3 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Krůtí maso** - 300 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Olivy zelené** - 60 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Podravka Natur přísada do jídel Středomořská 100 g** - 10 g
- **Vlasové nudle bez lepku 250 g** - 200 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 3 x 200 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

