

Bylinková omeleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- sezamová semínka 1 lžíce
- zelená petrželka 0.5 svazek
- pažitka 0.5 svazek
- koriandr 0.5 svazek
- červená paprika 0.5 ks
- žlutá paprika 0.5 ks
- jarní cibulka 2 ks
- hlíva ústříčná 1 svazek
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 1 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- kayenský pepř 0.5 lžička
- vejce 8 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Sezamová semínka orestujeme dozlatova na pánvi nasucho. Polovinu bylinek nasekáme najemno a zbylé nakrájíme nahrubo.

Papriky nakrájíme na proužky, cibulky na kolečka, hlívu na menší kousky a česnek nasekáme.

Na olivovém oleji osmehneme papriku, česnek, hlívu a nakonec cibulku. Ochutíme sójovou omáčkou, pepřem a nahrubo nakrájenými bylinkami.

Vejce smícháme s najemno nasekanými bylinkami, solí a pepřem. Na rostliném oleji postupně upečeme 4 omelety. Podáváme je se smaženou zeleninou a sypané sezamem.