



Vaječná omeleta s hlívou ústříčnou a fitness krutí šunkou Schneider

Ingredience:

8 ks vejce
100 g čerstvá hlíva ústříčná
1 ks červená cibule
100 g fitness krutí šunky Schneider
1 snítka čerstvá petržel
10 g máslo
4 krajíce celozrnný chléb
1 ks gervais
4 ks ředkvička
Pažitka
Sůl
Pepř

Postup:

Vejce ušleháme a dochutíme solí a pepřem. Rozehřejeme pánev potřenou máslem a orestujeme na nudličky nakrájenou červenou cibuli, na proužky natrhanou hlívu ústříčnou a na nudličky nakrájenou junior kuřecí prsní šunku Schneider. Směs zalijeme vyšlehanými vejci, posypeme nasekanou petrželkou a upečeme nadýchanou omeletu. Srolovanou omeletu podáváme s krajícem celozrnného chleba, který namažeme gervais a přidáme plátky ředkviček a posypeme nasekanou pažitkou.

