



# Omeleta se šunkou a jarní cibulkou

## Ingredience:

Na 1 porci budeme potřebovat:

3 vejce

40 g Řezníkovi šunky Schneider Selection nakrájené na proužky

1 jarní cibulku

2 lžičce mléka

sůl, pepř

20 g másla

## Postup:

Omeleta je jedna ze základních kuchařských technik, kterou se musí každý naučit. Jde jen o to mít teflonovou pánev, dobrou techniku a správnou teplotu.

Na pánvi a trošce oleje opečeme slaninu dokřupava. Vyndáme stranou a necháme okapat. Vložíme máslo a necháme rozpustit, neměla by být moc horká, spíš středně. Vlijeme rozšlehaná vejce s mlékem, která jsme předem opepřili a osolili. Ze začátku stahujeme vejce z okrajů pánve na střed a snažíme se vejce rozlévat po volných místech. Jde o cvik: když víte, že je omeleta zespodu upečená, můžete ji nechat chvíli být. Přidáme polovinu šunky a jarní cibulku a ze strany omeletu zarolujeme. Přendáme na talíř a dozdobíme zbytkem šunky a jarní cibulky.

Tento recept pro vás připravil Ohmychef.cz.

