

Nadýchaná pečená omeleta

Potrebuje

- - 1 balenie Karička trojuholníky
- - 100 g šunka
- - 4 ks vajcia
- - 2 lyžičky horčica
- - petržlenová vňať
- - soľ
- - čierne korenie
- - olivový olej

Postup

Rúru si zapneme na 200 stupňov.

Karička trojuholníky dáme cez noc do mrazničky, aby sa nám dali strúhať.

Nastrúhanú Karičku zmiešame so žĺtkami, nakrájanou šunkou, horčicou a petržlenovou vňaťou.

Zmes osolíme a okoreníme.

Bielka si vyšľaháme na pevný sneh a vmiešame do žĺtkovej zmesy.

Jenskú misu si vymažeme olivovým olejom, vlejeme do nej zmes.

Pečieme, kým nemáme povrch dozlatova. Mne to trvalo cca 15 minút.

Podávame so zeleninkou alebo len s kečupom a pečivom.

Tento recept nám posielala: Katarína z Lučenca

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 4