Hříbková omeleta

24. 8. 2022

Recept je vhodný pro: 1. fáze, 2. fáze, 3. fáze

Lahodná omeleta plná pokladů pozdního léta. Ideální k večernímu posezení a třeba i pohoštění nečekaných hostů. Je totiž tak chutná, že se po ní bude oblizovat opravdu každý.

Co potřebujete (1 porce):

- *1 porce Prodietix Žampionová omeleta*
- *100 g hříbků nakrájených na kostičky*
- *¼ cibule nakrájená najemno*
- *1 lžička dijonské hořčice (neslazené)*
- *lžíce olivového oleje*
- *bylinky dle chuti (např. pažitka, libeček ...)*
- *sůl, pepř a špetka kmínu*

Jak na to:

1. Nejprve připravíme omeletu, aby vychladla před rolováním. Lépe se nám s ní tak bude pracovat.

2. Směs připravte dle návodu na etiketě a poté vlijte na rozehřátou pánev s nepřilnavým dnem.

3. Opékejte z jedné strany po dobu cca 2 - 3 minut (dokud směs neztuhne). Pokud chcete mít omeletu nadýchanější, přiklopte ji při přípravě poklicí.

4. Cibuli a houby pokrájíme na kostičky a orestujeme na pánvi s trochou olivového oleje z obou stran.

5. Po orestování je osolíme, opepříme a přidáme špetku kmínu.

6. Připravenou omeletu potřeme z neopečené strany lžičkou hořčice, na ní rozložíme houbovou směs.

7. Můžeme přidat oblíbené čerstvé bylinky, k této kombinaci doporučujeme například libeček nebo pažitku.