

Vaječná omeleta se šunkou a sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mírně osolená vejce vlijeme rozmíchaná do páničky s rozpuštěným máslem (část másla si necháme na pomaštění brambor), necháme zapéci, posypeme šunkou a sýrem nakrájeným na malé kostičky a pokrájenou petrželovou natí nebo pažitkou, přeložíme na polovinu nebo zabalíme, krátce zepečeme v troubě a podáváme.

Ingredience

- Jedlá sůl vakuová 1 kg - 4 g
- Petrželová natě - 4 g
- Originál Váhalova šunka nejvyšší jakosti 2,2 kg - 44 g
- Eidam 30% cihla 2600 g - 44 g
- Krajanka máslo 250 g - 16 g
- Vejce - 224 g

