

# Omeleta na mexický způsob

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Rajčata spaříme vařící vodou, oloupeme a nakrájíme. Na oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibuli, přidáme pokrájené žampiony, osmažíme, přidáme rajčata, osolíme, opepříme a dusíme doměkka až do zhoustnutí směsi. Poté vmícháme jemně nakrájenou petrželku. Rozšleháme vejce s vodou, solí a pepřem, smícháme s polovinou sýra a na zbytku oleje připravíme omelety. Naplníme je rajčatovou směsí, přeložíme a na talířích posypeme zbývajícím sýrem.

## Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Rajčata** - 340 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 20 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 140 g
- **Eidam 30% cihla 2600 g** - 40 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 200 g

