



## Selská omeleta

Ingredience

vejce: **3** ks  
smetana: **50** ml  
cherry rajčata: **4** ks  
cibule: **1** ks  
pórek: **10** cm  
anglická slanina: **50** g  
pepř  
sůl

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Cibuli nasekáme najemno a společně s pórkem zlehka opečeme na másle, přidáme slaninu a necháme opékat. Osolené a opepřené vejce vyšleháme se smetanou a přidáme do pánve. Přidáme nakrájená rajčata a opékáme při mírné teplotě, dokud se vejce nesrazí. Selská omeleta chutná nejlépe s čerstvým pečivem.**

## Selská omeleta - recept

Cibuli nasekáme najemno a společně s pórkem zlehka opečeme na másle, přidáme slaninu a necháme opékat. Osolené a opepřené vejce vyšleháme se smetanou a přidáme do pánve. Přidáme nakrájená

rajčata a opékáme při mírné teplotě, dokud se vejce nesrazí.

**Selská omeleta** chutná nejlépe s čerstvým pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí