



Vynikajúca omeleta plnená paradajkami, opraženými na cesnaku a ozdobená strúhaným syrom. Príprava trvá len 15 minút.

.

//

.

Potrebujeme:

štipka soli

1ks cibuľka jarná

1 strúčik cesnak

2ks paradajky

2ks vajcia

20g strúhaný syr

5g tuk

Postup prípravy:

1. Paradajky umyte a sparte. Olúpte ich a odstráňte semienka. 2. Nakrájanú dužinu opečte s pretlačeným cesnakom na tuku
3. V miske rozšľahajte vajíčka a pridajte strúhaný syr 4. Mierne osolte a pripravte si omeletu na panvici
5. Pred dokončením ju naplňte paradajkovou zmesou a preložte 6. Pred podávaním ju posypte nadrobno nasekanou mladou cibuľkou

//