Jarní omeleta

https://www.varimesmarcelou.cz/slane-peceni/jarni-omeleta.html

Jarní omeleta je velmi chutná, rychle připravená, z dostupných surovin a svojí barevností je doslova pastvou pro oči. Jarní omeletu můžeme připravit jako občerstvení pro nečekanou návštěvu, setkání vašich dětí s kamarády i jako chutnou rodinnou večeři.

Na přípravu jarní omelety budeme potřebovat

- 5 plátků toustového chleba
- Pekáček na zapečení o rozměru 25 x 20 cm
- 1 arch papíru na pečení

Na zálivku

- 6 vajec
- 2 cibule nakrájené na kostičky
- 1 červenou papriku nakrájenou na kostičky
- 2 syrové brambory nastrouhané na slzičkovém struhadle
- 125 g slaniny nebo šunky nakrájené na kostičky
- 50 g nastrouhaného parmezánu
- 50 g nastrouhaného sýru grana padano
- Kytičku nasekaných listů petrželky
- Sůl
- Pepř

Pečení: 45 minut na 180 °C

Postup přípravy jarní omelety

Arch papíru na pečení rozstřihneme na 2 kusy a položíme je křížem na dno pekáčku. Na papír rozložíme toustový chleba tak, aby bylo zakryté dno pekáčku.

Troubu zapneme na 180 °C a necháme zahřívat.

Toustový chléb rozložený na dně pekáčku
Zdroj:Marcela Hackerová

Do misky rozklepneme 6 vajíček a metlou je prošleháme.

K prošlehaným vajíčkům přidáme kostičky nakrájené cibule, nastrouhané brambory, kostičky syrové červené papriky a kostičky libovější slaniny. Šunka je také dobrá, ale je chuťově mdlejší.

Přisypeme nasekanou petrželku a vše zasypeme oběma druhy nastrouhaných sýrů.

Směs ochutíme solí a mletým černým pepřem. Já jsem ještě přidala na špičku nože kajenského pepře, ale vy ho přidávat nemusíte. Záleží na vaší chuti.

Zálivkou přelijeme toustový chléb v pekáčku
Zdroj:Marcela Hackerová

Obsah misky promícháme a posoudíme, zda je zálivka správně ochucená.

Nyní celý obsah misky přelijeme na toustový chleba. Povrch urovnáme stěrkou.

Jarní omeleta je velmi chutná, rychle připravená, z dostupných surovin a svojí barevností je doslova pastvou pro oči.

Pekáček vložíme do trouby, která se nám zatím vyhřála na 180 °C a pečeme 45 minut.

Upečenou omeletu i s pekáčkem položíme na mřížku a necháme mírně zchladnout.

Upečená jarní omeleta nakrájená na 8 kusů
Zdroj:Marcela Hackerová

Po zchladnutí, pomocí papíru na pečení, přendáme omeletu na tác a nakrájíme. Krájet můžeme na čtverce, obdélníky nebo trojúhelníky.

Nakrájíme-li omeletu na malé čtverečky (2,5 x 2,5 cm), můžeme je poklást datlovým rajčátkem či plátkem okurky a propíchnout párátkem. Rychle tak vyrobíme chutné jednohubky.

Jarní omeleta je rychlé a chutné občerstvení.