

Hříbková omeleta



24. 8. 2022

Recept je vhodný pro: [1. fáze](#), [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Lahodná omeleta plná pokladů pozdního léta. Ideální k večernímu posezení a třeba i pohoštění nečekaných hostů. Je totiž tak chutná, že se po ní bude oblizovat opravdu každý.

Co potřebujete (1 porce):

- 1 porce [Prodietix omeleta](#)
- 100 g hříbků nakrájených na kostičky
- ¼ cibule nakrájená najemno
- 1 lžička dijonské hořčice (neslazené)
- lžíce olivového oleje
- bylinky dle chuti (např. pažitka, libeček ...)
- sůl, pepř a špetka kmínu

Jak na to:

- 1.** Nejprve připravíme omeletu, aby vychladla před rolováním. Lépe se nám s ní tak bude pracovat.
- 2.** Směs připravte dle návodu na etiketě a poté vlijte na rozehřátou pánev s nepřilnavým dnem.
- 3.** Opékejte z jedné strany po dobu cca 2 - 3 minut (dokud směs neztuhne). Pokud chcete mít omeletu nadýchanější, přiklopte ji při přípravě poklicí.
- 4.** Cibuli a houby pokrájíme na kostičky a orestujeme na pánvi s trochou olivového oleje z obou stran.
- 5.** Po orestování je osolíme, opepříme a přidáme špetku kmínu.

6. Připravenou omeletu potřeme z neopečené strany lžičkou hořčice, na ní rozložíme houbovou směs.

7. Můžeme přidat oblíbené čerstvé bylinky, k této kombinaci doporučujeme například libeček nebo pažitku.