Hríbiková omeleta

24. 8. 2022

Lahodná omeleta plná pokladov neskorého leta. Ideálne na večerné posedenie a napríklad aj pohostenie nečakaných hostí. Je totiž taká chutná, že sa po nej bude oblizovať naozaj každý.
Recept je vhodný pre 1., 2. aj 3. fázu diéty.

Ingrediencie na 1 porciu:

- *1 porcia Prodietix omelety*
- *100 g hríbikov nakrájaných na kocky*
- *štvrtka cibuľa nakrájaná najemno*
- *1 lyžička dijonskej horčice (nesladené)*
- *lyžice olivového oleja*
- *bylinky podľa chuti (napr. pažítka, ligurček...)*
- *soľ, korenie a štipka rasce*

Postup prípravy:

Najprv pripravíme omeletu, aby vychladla pred rolovaním. Lepšie sa nám s ňou tak bude pracovať. Zmes pripravte podľa návodu na etikete a potom vlejte na rozohriatu panvicu s nepriľnavým dnom. Opekajte z jednej strany po dobu cca 2 - 3 minút (kým zmes nestuhne). Ak chcete mať omeletu nadýchanejšiu, priklopte ju pri príprave pokrievkou.

Huby pokrájame na kocky a orestujeme na panvici s trochou olivového oleja z oboch strán. Po orestovaní ich osolíme, okoreníme a pridáme štipku rasce.

Pripravenú omeletu potrieme z neopečenej strany lyžičkou horčice, na nej rozložíme hubovú zmes. Môžeme pridať obľúbené čerstvé bylinky, k tejto kombinácii odporúčame napríklad ligurček alebo pažítku.