Vývar s celestínskymi rezancami z Prodietix bylinkovej omelety

1. 10. 2023

Recept je vhodný pre: 1. fáza, 2. fáza, 3. fáza

Užite si teplý, nutrične vyvážený kurací vývar s celestínskymi rezancami z Prodietix bylinkovej omelety. Je to ideálna voľba pre chladné jesenné večery, kedy potrebujete niečo na zahriatie a doplnenie energie.

Čo budeme potrebovať:

- *1 balenie Prodietix bylinkovej omelety*
- *1 slepačie vajce*
- *vývar z kostí*
- *50g karfiolu*
- *50g zeleru*
- *50g brokolice*
- *čerstvá petržlenová vňať*
- *1 lyžica repkového oleja*
- *čierne korenie*
- *soľ*

Ako na to:

1. Do hrnca nalejte optimálne množstvo osolenej vody vzhľadom na to, koľko máte kostí. Varte podľa svojho uváženia, minimálne však aspoň 2 hodiny na strednom plameni.

2. Po uvarení vývar zlejete cez sitko a pridajte do scedeného vývaru očistenú a nadrobno nakrájanú

zeleninu, ktorú ešte krátko povarte.

3. Medzičasom si pripravte bylinkovú omeletu.

4. Na panvici rozohrejte olej a pripravte na omeletu. Do šejkra pridajte vodu, omeletu a jedno celé vajíčko. Dôkladne premiešajte, zmes vylejte na panvicu a upečenú omeletu po chvíli otočte. Opekajte aj z druhej strany.

5. Hotovú omeletu odložte na dosku na chvíľku odpočinúť. Následne ju nakrájajte na širšie rezance.

6. Vývar nalejte do hlbokého taniera alebo do misky a vložte celestínske rezance. Posypte nadrobno nakrájanou petržlenovou vňaťou. Dochuťte prípadne soľou a čiernym korením. Podávajte za horúca.

Hotový vývar rozdeľte na cca 3 dcl porcie. Toto množstvo vystačí na jednu porciu. Ak vám zostane čistý vývar, neváhajte ho využiť na prípravu ktorejkoľvek Prodietix polievky. Takto môžete osviežiť chuť každej inej polievky. Dobrú chuť.