



Bylinková omeleta s chrumkavou červenou kapustou

🕒 30–35 Min   

Príprava

- 1 Najskôr si pripravte červenú kapustu. Červenú kapustu nakrájajte nadrobno a pár minút dobre premiešajte so soľou a cukrom. Potom preced'te. Teraz pridajte ocot a olej a ochuťte soľou a korením. Nechajte prejsť chuťami.
- 2 Teraz pripravte bylinkovú omeletu. nasypťte múku do misky. Oddel'ťte žltok a bielok a žltok rozmiešajte s mliekom a trochou soli. Potom vmiešajte múku a bylinky.
- 3 Cesto nechajte krátko odstáť, aby bylinky mohli uvoľniť svoju plnú chuť. Medzitým vyšľahajte bielka, kým sa zo zmesi netvorí pevné špičky, a vmiešajte do cesta.
- 4 Na panvici zohrejte trochu oleja a pridajte jednu naberačku cesta na omeletu. Cesto rovnomerne rozlejte a opečte z oboch strán do zlatista.
- 5 Keď je omeleta hotová, naberte ju na tanieru a prikryte červenou kapustou. Zložte alebo podávajte otvorenú, podľa toho, čo vám viac vyhovuje.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

Na omeletu

125 g	Múka
3 ks	Vajcia, veľké
200 ml	Mlieko
2 PL	Olej
1 ČL	♦ Kôpor sušený krájaný
1 ČL	♦ Petržlenová vňať krájaná
1 ČL	♦ Rozmarín sušený mletý

Na náplň

300 g	Červená kapusta
30 ml	Olivový olej
2 PL	Biely vínny ocot
1 PL	Práškový cukor
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Štvorfarebné korenie celé

