

# Hrúbiková 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 hrúbikov 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.