

## FRITTATA CON LA CIPOLLA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy pro Gran Moravia

### Suroviny

2-3 vajíčka  
čerstvá cibulka cca 4 kousky  
**olivový olej cca 5 lžic**

**sůl**  
**nastrouhaný sýr Gran Moravia**  
italský chléb na příkusování

**Italská „frittata“ (neboli omeleta) je jednoduché jídlo připravované tradičně chudými vesničany, kteří měli k dispozici pouze domácí vejce a čerstvou zeleninu vypěstovanou na svém poli. Dodnes se ale omelety objevují na stolech každé italské domácnosti a jsou oblíbené hlavně kvůli jejich snadné přípravě.**

Příprava:

Nakrájejte cibulku na drobné kousky, dejte ji osmahnout na pánvi, kde předehejete olivový olej. Nesmažte ji dozlatova, ale doměkka, až se zjemní. Mezitím řádně našlehejte vajíčka společně s hrstkou strouhaného sýra a větší špetkou soli. Na cibulku nalijte vajíčka a na velmi mírném ohni vařte. Občas zkontrolujte na spodní části omelety, jestli je už hotová, pokud ano, otočte ji a osmahněte i druhou stranu.



DRUHÉ CHODY



SÝRY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST