

| | |
|--|----|
| Vaječné pokrmy | 2 |
| Halušky s vejci | 2 |
| Kanadská omeleta | 2 |
| Knedlíková omeleta..... | 2 |
| Knedlíky s vejci..... | 2 |
| Omeleta s drůbežími játry | 3 |
| Omeleta s houbami..... | 3 |
| Omeleta s masem a žampióny | 3 |
| Omeleta s pórkem a houbami..... | 3 |
| Omeleta se sýrem | 3 |
| Pálivý hemenex se sýrem | 4 |
| Plněná zapékaná omeleta | 4 |
| Selská omeleta..... | 4 |
| Smažené vejce se strouhankou | 4 |
| Špenátová omeleta se žampiony a mascarpone..... | 5 |
| Šunková omeleta | 5 |
| Tatranská omeleta | 5 |
| Vaječná hnízdečka..... | 5 |
| Vaječná omeleta s drůbežími játry a se šunkou | 6 |
| Vaječná omeleta s dušeným špenátem | 6 |
| Vaječná omeleta s houbami a s kapií | 6 |
| Vaječná omeleta s houbami a se slaninou | 6 |
| Vaječná omeleta s kečupem a nivou | 7 |
| Vaječná omeleta s klobásovou směsí | 7 |
| Vaječná omeleta s kuřecí směsí | 7 |
| Vaječná omeleta s květákovou náplní..... | 8 |
| Vaječná omeleta s Nivou..... | 8 |
| Vaječná omeleta s ostrou masovou směsí | 8 |
| Vaječná omeleta s rajčaty | 9 |
| Vaječná omeleta s tuňákovou směsí..... | 9 |
| Vaječná omeleta se sardinkovou náplní | 9 |
| Vaječná omeleta se směsí s játrovou paštikou | 10 |
| Vaječná omeleta se zeleninovou náplní I. | 10 |
| Vaječná omeleta se zeleninovou náplní II..... | 10 |
| Vaječná omeleta se zeleninovou náplní III. | 11 |
| Vaječná omeleta se šunkovou směsí se žampióny a hráškem..... | 11 |
| Vaječná sedlina | 11 |
| Vaječná smaženka | 12 |
| Vaječné krokety..... | 12 |
| Vaječné smaženky se salámem | 12 |
| Vejce pečená s kuřecím masem a hráškem | 12 |
| Vejce zapékaná v bramborové kaši | 13 |

Vaječné pokrmy

Halušky s vejci

400g hrubé mouky, 9 vajec, 1/4 l mléka, voda, sůl, 20g sádla, 80g slaniny.

Jedno vejce a sůl rozšlehejte v mléce, nalijte do prosáté mouky, přidejte trochu vody a krátce promíchejte, aby vzniklo řidší těsto. Nepracujte je dlouho – halušky by nebyly dobré. Těsto vkládejte po částech na prkénko, nožem odkrajujte kousky – halušky a házejte je přímo do vařící osolené vody. Krátce je povařte, ocedte a nechejte okapat. Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvařte na sádle, přidejte osm vajec a sůl, rozmíchejte a připravte řidší míchaná vejce. Promíchejte je s čerstvě připravenými, horkými haluškami a podávejte. Vhodná příloha je zeleninový salát.

Kanadská omeleta

8 vajec, 2 cibule, 200g brokolice, 2 červené papriky, 200g žampionů, olivový olej, česneková sůl, pepř, sladká paprika.

Na oleji orestujte nadrobno nakrájenou cibuli, brokolici, žampiony a červenou papriku. V mixeru si rozšlehejte vajíčka, která ochuťte solí, pepřem a paprikou. Až zelenina a houby na pánvi změknou, nalijte na ně vejce a bez míchání nechte propéct. Z uvedeného množství uděláte čtyři omelety.

Knedlíková omeleta

Několik zbylých plátků knedlíků, kousek salámu, kousek sýra, 2 až 3 vejce, kečup, hořčice, okurčičky.

Houskové nebo bramborové knedlíky nakrájejte na malé kousky do misky. Přidejte na kostičky nakrájený salám, nastrouhejte kousek sýra, zalijte 2 až 3 vejci. Osolte, promíchejte a upečte na pánvi do zlatova několik silnějších omelet. Na stůl připravte kečup, hořčici, kyselá okurčičky.

Knedlíky s vejci

1 porce houskových knedlíků – asi 160g, 20g sádla, 2 vejce, sůl, petrželka.

Houskové knedlíky nakrájejte na malé tenké plátky, vložte je na pánvičku s rozehrátým sádlem, za stálého míchání opečte po všech stranách dorůžova, zalijte vejci rozšlehanými se solí a míchejte, až se vejce spojí s knedlíky a trochu zhoustnou. Posypte pokrájenou petrželkou a podávejte. Vhodný doplněk je zeleninový salát nebo sterilovaná okurka.

Omeleta s drůbežími játry

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, játra z jednoho kuřete, 10g másla, malý kousek cibule, pepř, sůl.

Odblaněná a očištěná játra pokrájejte na plátky, osmahněte na pánvičce na drobně pokrájené a na másle zpěněné cibuli, zalijte vejci rozšlehanými s vodou a solí a na malém plamínku smažte. Když se vejce trochu srazí, promíchejte je vidličkou a dopečte.

Omeleta s houbami

2 vejce, 1 lžice vody, 50g hub, 2 lžice oleje, kousek cibule, petrželka, sůl.

Drobně pokrájenou cibuli a sekanou petrželku zpěňte na lžici oleje, přidejte houby pokrájené na plátky, osmahněte, osolte, zalijte několika lžicemi vody a duste doměkka, až se tekutina odpaří. Vejce rozšlehejte s vodou, solí a houbovou směsí. Pánvičku rozehřejte, přilijte olej a rozlijte jej po celé ploše. Vejce nalijte na pánvičku a smažte je. Jakmile ztuhnou, rozmíchejte je vidličkou a omeletu dopečte.

Omeleta s masem a žampiony

2 vejce, 1 lžice vody, sůl, 40g pečeného libového masa, 30g žampionů, 1 lžice sterilovaného hrášku, kousek cibule, 10g másla, pepř, sůl, olej.

Cibuli drobně pokrájejte a osmažte na másle. Žampiony pokrájejte na plátky, přidejte k cibuli a osmahněte je. Vejce rozšlehejte se solí a vodou, vmíchejte maso pokrájené na kostičky, okapaný hrášek, žampiony s cibulí, pepř a sůl. Pánvičku zahřejte, přidejte olej, rozlijte jej po celé pánvičce, vlijte připravenou směs a nechte vejce trochu srazit. Promíchejte je vidličkou a dopečte.

Omeleta s pórkem a houbami

2 vejce, 1 lžice vody, 40g pórků, 40g hub, 2 lžice oleje, mletý zázvor, sůl.

Pórek pokrájejte na jemné nudličky, zpěňte ho na oleji. Houby pokrájejte na plátky, přidejte je k pórků, osmahněte je, poprašte zázvorem, osolte a duste do změknutí hub a odpaření tekutiny. Vejce rozšlehejte s vodou a solí a vmíchejte do nich směs hub. Pánvičku zahřejte, přilijte olej, rozlijte jej po celé ploše, nalijte vejce a smažte. Jakmile se vejce začnou srážet, rozmíchejte je vidličkou a omeletu dopečte.

Omeleta se sýrem

3 vejce, 1 lžice mléka, sůl, 30g tvrdého sýra, olej.

Na zahřátou pánvičku přilijte olej, rozlijte jej po celé ploše. Vejce rozšlehejte s vodou, solí

a polovinou strouhaného sýra a vlijte je na pánvičku. Smažte je a když ztuhnou, rozmíchejte je vidličkou a omeletu dopečte. Posypte ji zbylým sýrem, přeložte v půli a podávejte.

Pálivý hemenex se sýrem

1 lžíce oleje, 200g plátků anglické slaniny, 8 vajec, 200g plátkového eidamu, sůl, špetka směsi ostrých koření, čerstvá řeřicha na posypání.

Ve větší pánvi rozpalte olej a plátky slaniny na něm opečte z obou stran do křupava. Poté je rozprostřete po celé ploše pánve. Na slaninu opatrně rozklepte vejce tak, abyste nepoškodili žloutky. Pánvi mírně zakružte, aby se bílky rozlily po celém dnu. Na mírném ohni pečte asi 3 minuty. Plátky sýra nakrájejte na menší kousky nebo nastrouhejte a rozložte mezi vejce. Žloutky osolte a okořeňte. Pečte, dokud se sýr neroztaví a žloutky neztuhnou. Hemenex podávejte posypaný čerstvou řeřichou.

Plněná zapékaná omeleta

200g hladké mouky, 2 vejce, 250 ml mléka, 1/8 l uhličitě minerální vody, 5 lžic oleje, 1 cibule, 500g mletého masa, 2 stroužky česneku, 2 pórký, 300g rajčat, 100g tvrdého sýra, sůl, cayenský pepř, sladká mletá paprika, petrželka.

Mouku rozmíchejte s vejci, solí a mlékem. Přilijte minerální vodu a vymíchejte hustší, ale tekuté těsto, které nechte chvíli odpočinout. Na oleji zatím orestujte cibuli s česnekem, přidejte mleté maso a za stálého míchání poduste. Pórek nakrájejte na kolečka a spařená rajčata na menší kousky. Vše vmíchejte do mletého masa spolu s nasekanou petrželkou a okořeňte. Touto směsí plňte omelety, které zaviňte a naskládejte do pekáčku. V závěru jej posypte strouhaným sýrem a zapečte.

Selská omeleta

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, 10g sádla, 10g slaniny, kousek cibule, 2 brambory, pepř, petrželka.

Na sádle rozškvařte slaninu pokrájenou na kostičky, zpěňte drobně pokrájenou cibuli, přidejte vařené brambory pokrájené na hranolky, sůl, pepř a za stálého míchání je opečte. Směs zalijte vejci rozšlehanými se lžící vody, rozsekanou petrželkou a se solí, po chvíli vejce rozmíchejte vidličkou a omeletu dopečte. Podávejte se zeleninovým salátem nebo se sterilovanou okurkou.

Smažené vejce se strouhankou

1 vejce, strouhanka, sůl, tuk Iva.

Dezertní talířek vysypte strouhankou, vyklepněte na ni vejce, osolte je, posypte strouhankou, rychle vsuňte na pánvičku s rozehřátým tukem a usmažte po obou stranách.

Špenátová omeleta se žampiony a mascarpone

20g másla, 1 stroužek česneku, 350g žampionů, 200g sýru Mascarpone, rukola a cherry rajčátka. Těsto: 130g hladké mouky, 420 ml polotučného mléka, 2 vejce, 60g čerstvého špenátu, slunečnicový olej na smažení.

Máslo rozpustíte na pánvi, přidejte drcený česnek a restujte jednu minutu. Pak přidejte houby a za stálého míchání smažte pět minut nebo dokud houby nezměkknou. Přidejte Mascarpone a nechte 1 až 2 minuty rozpustit. Dobře osolte a opepřete, udržujte teplé. Připravte omelety. Mouku prosejte do mísy a přidejte špetku soli. V jiné míse našlehejte mléko a vajíčka a pak směs přilijte k mouce a dobře promíchejte. Nakonec vmíchejte špenát nakrájený na velmi tenké proužky. Pánev o průměru asi 20 cm s nepřilnavým povrchem potřete olejem a na středním plameni rozpalte. Pak osminu směsi rozprostřete na pánev a pečte dvě až tři minuty dozlatova, otočte a z druhé strany pečte další minutu. Přendejte na talíř a ještě sedmkrát zopakujte. Omelety dávejte na talíř, do poloviny je pokryjte mascarpone - žampionovou směsí a překlopte. Servírujte teplé s rukolou a cherry rajčátky.

Šunková omeleta

50g šunky, 3 vejce, 10g sádla, petrželka, sůl, lžíce vody.

Na rozehřátou pánvičku přidejte sádlo, rozlijte je po celé ploše, přidejte šunku pokrájenou na kostičky a po slabém opražení ji zalijte vejci rozšlehanými se solí a lžící vody. Vejce nechte částečně srazit, potom vidličkou promíchejte a omeletu dopečte. Přeložte ji, posypte usekanou petrželkou a podávejte.

Tatranská omeleta

2 vejce, 1 lžíce vody, sůl, 50g žampionů, 20g slaniny, kousek cibule, 10g tvrdého uzeného sýra, lžíce sádla.

Na rozehřátou pánvičku vložte sádlo a nechte ho roztavit. Slaninu pokrájejte na kostičky rozškvařte a přidejte očištěné a na plátky pokrájené žampiony a drobně pokrájenou cibuli. Vše osmažte. Vejce rozšlehejte s vodou a solí, zalijte jimi směs na pánvičce a usmažte omeletu. Jakmile se vejce začnou srážet, promíchejte je vidličkou a dosmažte. Omeletu posypte strouhaným sýrem a podávejte.

Vaječná hnízdečka

4 plátky toastového chleba, máslo, strouhaný sýr, 4 vejce, pepř, sůl.

Plátky toastového chleba potřete máslem a posypte strouhaným sýrem. Z bílků ušlehejte tuhý sníh, potřete jím toasty, uprostřed vyhlubte důlky, vložte do nich žloutky, osolte, opepřete a pečte pod grilem nebo v hodně horké troubě, až bílky zezlátnou a žloutky ztuhnou. Hned podávejte.

Vaječná omeleta s drůbežími játry a se šunkou

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 200g drůbežích jater, 100g šunky, kousek cibule, 3 lžice oleje, mletý pepř, petrželka, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: na oleji zpěňte drobně pokrájenou cibuli, přidejte odblaněná, na nudličky pokrájená drůbeží játra a osmahněte je. Vmíchejte drobně pokrájenou šunku a petrželku, sůl a pepř a krátce poduste. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s dušeným špenátem

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: dušený špenát.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji dušeným špenátem, stočte do ruličky a podávejte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s houbami a s kapií

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 250g hub, 2 čerstvé nebo sterilované kapie, 1 cibule, 3 lžice oleje, mletá paprika, sůl, česnek, pepř.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: cibuli pokrájenou na půlkolečka zpěňte na oleji, vsypte mletou papriku, po zpěnění houby pokrájené na plátky, osolte je, opepřete a duste do změknutí. Po chvilce vmíchejte kapie pokrájené na nudličky a třený česnek, podle potřeby pokapte několika lžicemi vody a prohřejte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s houbami a se slaninou

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 300g hub, 50g slaniny, 1 cibule, 1 lžice oleje, pepř, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: slaninu pokrájenou na kostičky rozškvařte na oleji, vmíchejte drobně pokrájenou cibuli, po osmažení přisypte houby pokrájené na plátky, osolte je, opepřete a duste doměkka. Podle potřeby pokapte několika lžícemi vody. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s kečupem a nivou

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: kečup, niva.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji kečupem, posypte strouhanou nivou, stočte do ruličky a podávejte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s klobásovou směsí

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 200g klobásy, 2 lžice oleje, 2 cibule, mletá paprika, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: na oleji zpěňte cibuli pokrájenou na půlkolečka, zasypte mletou paprikou, po zpěnění vmíchejte klobásu pokrájenou na tenká kolečka a osmahněte. Je-li třeba, směs přisolte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s kuřecí směsí

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 150g pečeného kuřecího masa, malý kousek cibule, 1 sterilovaná kapie, 4 lžice kečupu, 2 lžice červeného vína, mletá paprika, mletý pepř, sůl, 3 lžice oleje.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou,

aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně pokrájenou cibuli zpěňte na oleji, přidejte pokrájené drůbeží maso a mletou papriku, osmahněte je, pokapte vínem a kečupem, vmíchejte pokrájenou kapii, osolte, opepřete a krátce poduste. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s květákovou náplní

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 500g květáku, kousek cibule, 3 lžice oleje nebo másla, petrželka, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: opláchnutý květák vložte do studené vody se solí, aby vylezl případný hmyz. Po chvíli jej vyjměte, opět opláchněte, rozkrojte na čtvrtky, vložte do vařící vody a vařte do změknutí. Drobně pokrájenou cibuli zpěňte na oleji nebo na másle, přidejte usekanou petrželku, po zpěnění drobně pokrájený květák, osolte a krátce poduste. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s Nivou

Vejce, sůl, pepř, majoránka, olej, sýr Niva, cibule, kečup, petrželka.

Vejce rozšlehejte s troškou vody, osolte, opepřete, ochuťte majoránkou. Usmažte po jedné straně na pánvi s rozehřátým olejem. Na půlku omelety dejte plátek Nivy, přeložíme druhou půlkou. Odstavte a nechte chvíli dojít. Omelety kladte na krajíce chleba, ozdobte cibulí, kečupem a petrželkou.

Vaječná omeleta s ostrou masovou směsí

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 1 cibule, 2 lžice sádla, 1 lžička hladké mouky, špetka mleté papriky, 8 lžic sterilovaného leča, 200g pečeného masa, 2 lžice rajčatového protlaku, sůl, mletý pepř, masox.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně pokrájenou cibuli zpěňte na sádle, vmíchejte mouku, osmažte, zasypte paprikou, nechte zpěnit, zalijte několika lžicemi vody s masoxem, rozšlehejte, doplňte lečem, drobně pokrájeným masem,

rajčatovým protlakem, osolte, opepřete a duste, až směs zhoustne. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s rajčaty

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: rajčata, sůl, pepř.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, rozložte na půlku tence pokrájená rajčata, osolte, opepřete, přeložte v půli a podávejte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta s tuňákovou směsí

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 2 malé konzervy džuveče s tuňákem, 4 lžíce sterilovaného hrášku, 1 lžíce oleje, pepř, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: na pánvičku s rozehřátým olejem vyklopte obsah konzerv, tuňáka rozmělněte vidličkou a dobře prohřejte na malém plaménku. Vmíchejte okapaný hrášek, podle chuti opepřete a osolte a krátce poduste. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se sardinkovou náplní

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 2 krabičky sardinek, 1 cibule, 30g másla, citrónová šťáva, sůl, mletý pepř.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně pokrájenou cibuli, zpěňte na máse, přidejte sardinky rozmělněné vidličkou, prohřejte je, pokapte citrónovou šťávou, opepřete a podle chuti přisolte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se směsí s játrovou paštikou

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 1 větší konzerva játrové paštiky, 2 lžíce oleje, kousek sterilované okurky, 1 menší cibule, 3 lžíce kečupu, mletá paprika, lžička strouhanky.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně nakrájenou cibuli zpěňte na oleji, přidejte pokrájenou sterilovanou okurku, lehce osmahněte, vmíchejte játrovou paštiku, kečup, mletou papriku, poduste a zahustěte strouhankou a poduste. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se zeleninovou náplní I.

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 200g paprik, 200g rajčat, 3 lžíce oleje, 1 cibule, mletá paprika, sůl.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně pokrájenou cibuli zpěňte na oleji, zasypte mletou paprikou, po zpěnění přidejte očištěné, na proužky pokrájené papriky a osmahněte je. Vmíchejte rajčata pokrájená na kousky, osolte a poduste do hustoty pomazánky. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se zeleninovou náplní II.

3 vejce, 1 lžíce vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 2 rajčata, 4 vařené brambory, 4 papriky, 1 cibule, 4 lžíce sterilovaného hrášku, pepř, olej, sůl, petrželka.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: drobně pokrájenou cibuli a petrželku zpěňte na 3 lžících oleje, přidejte pokrájené papriky, osmahněte je, doplňte rajčaty pokrájenými na kousky a brambory pokrájenými na kostičky, solí, pepřem, okapaným hráškem a poduste do hustoty pomazánky. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se zeleninovou náplní III.

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: kousek celeru, 2 střední mrkve, šálek sterilovaného hrášku, trocha sterilovaných fazolek, 20g másla, 10g hladké mouky, 1 dl mléka, muškátový květ, sůl, pažitka.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: očištěnou mrkev a celer duste v osolené vodě doměkka. Z másla a mouky připravte světlou jíšku, zřed'te mlékem, osolte a okořeňte muškátovým květem, rozšlehejte a povařte. Vařenou mrkev a celer pokrájejte na kostičky, fazolky na menší kousky, hrášek nechte okapat a společně s pokrájenou pažitkou vmíchejte do omáčky. Krátce ji prohřejte a dochuťte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná omeleta se šunkovou směsí se žampiony a hráškem

3 vejce, 1 lžice vody, sůl, mletý pepř, sádlo. Náplň: 100g šunky, 120g žampionů, 5 lžic sterilovaného hrášku, 30g másla, pepř, sůl, petrželka.

Vejce rozšlehejte se solí, kořením a vodou. Pánvičku rozehřejte, přidejte malé množství sádla a rozlijte ho po pánvičce. Rozšlehaná vejce nalijte na pánvičku a smažte na mírném ohni. Vejce nechte srazit na spodní straně omelety, potom je trochu rozmíchejte vidličkou, aby tekutá vejce z povrchu vytekla na horkou pánvičku a dříve se srazila. Jakmile omeleta na povrchu ztuhne, potřete ji náplní, stočte do ruličky a podávejte. Náplň: žampiony pokrájené na plátky osmažte na másle, vmíchejte rozšlehanou petrželku a pokrájenou šunku, poduste, přidejte okapaný hrášek, pepř, podle chuti osolte a prohřejte. Můžete také nejdříve připravit náplň, zalít ji rozšlehanými vejci se solí a vodou a usmažit omeletu.

Vaječná sedlina

6 vajec, 6 dl mléka, sůl, máslo na vymazání formy.

Vejce rozšlehejte s mlékem a solí. Kastrol nebo jinou vhodnou nádobu vymastěte máslem, na dno položte alobal nebo pergamenový papír také pomaštěný máslem a vlijte připravená vejce. Nádobu pokryjte pokličkou, vložte do většího kastrolu s vodou a pečte v troubě, nebo větší kastrol rovněž přiklopte poklicí a vařte na sporáku, až sedlina ztuhne. Vhodná příloha je dušený špenát, nebo jiná zelenina.

Vaječnou sedlinu můžete dochutit různými příchutěmi. K rozšlehané vaječné směsi vmíchejte:

- 50g strouhaného sýra, nebo
- 150g drobně pokrájeného uzeného masa nebo šunky, nebo
- 2 lžičky rajčatového protlaku, nebo

- 150g vařené jemné zeleniny (hrášek, květák, kedlubny) pokrájené na drobné kostičky, nebo
- Rozsekanou petrželku nebo pokrájenou pažitku

Vaječná smaženka

1 vejce, 2 lžíce strouhanky, tuk Iva, sůl.

Menší talířek slabě vysypte strouhanou houskou, vyklepte na ni vejce, osolte, posypte strouhankou, lehce rozmíchejte a setřete stěrkou na pánvičku s rozehřátým tukem. Roztřepané okraje vejce shrňte vidličkou k obvodu smaženky tak, aby okraje byly hladké a usmažte po obou stranách dorůžova. Hned podávejte obložené pokrájenou cibulí, sterilovanou zeleninou, hořčicí apod.

Vaječné krokety

7 vajec uvařených natvrdo, 50g másla, 50g hladké mouky, 1/4 litru mléka, 2 lžíce strouhanky, petrželka, pepř, sůl, 1 vejce, 1 lžíce mléka, hladká mouka a strouhanka na obalení, olej na smažení.

Z másla a mouky připravte světlou jíšku, zřed'te ji mlékem, dobře rozmíchejte a uvařte hustou omáčku. Sejměte ji z plotýnky, vmíchejte drobně pokrájená vejce, rozsekanou petrželku, strouhanku, pepř a sůl a nechejte prochladnout. Před podáním utvořte ze směsi 8 válečků, trochu je roztlačte do šíře, obalte v mouce, ve vejci rozšlehaném s mlékem a ve strouhance a usmažte po obou stranách na rozehřátém oleji.

Vaječné smaženky se salámem

6 vajec, 100g salámu, 100g strouhaného sýra, 200g vařených těstovin, petrželka, tuk Iva, pepř, sůl.

Vejce rozšlehejte se čtyřmi lžícemi strouhaného sýra, solí pepřem, sekanou petrželkou, vmíchejte drobně pokrájené těstoviny a salám, nalévejte do tuku rozehřátého na lívanečnicku a usmažte po obou stranách dorůžova. Smaženky posypte strouhaným sýrem a podávejte.

Vejce pečená s kuřecím masem a hráškem

4 vejce, 200g pečeného kuřecího masa, 200g sterilovaného hrášku, 30g másla, 20g hladké mouky, 1.5 dl mléka nebo smetany, koření kari, mletý pepř, sůl, strouhaný sýr.

Z másla a mouky připravte světlou jíšku, zřed'te ji mlékem, rozšlehejte a povařte v hustší omáčku, osolte ji a okořeňte. Kuřecí maso a okapaný hrášek prohřejte ve šťávě z pečeného kuřete, odpařte do tuku a vmíchejte do omáčky. Směs dejte do větší zapékací misky, vyklepněte na ni vejce a zapékejte pod grilem nebo v dobře vyhřáté troubě. Po chvilce bílky

osolte, posypte strouhaným sýrem a dopečte, až bílky ztuhnou a sýr se roztaví. Podávejte s pečivem.

Vejde zapékaná v bramborové kaši

500g brambor, sůl, 1 dl smetany, 2 lžíce másla, 5 vajec, 100g tvrdého sýra.

Očištěné brambory uvařte v osolené vodě, scedte a rozmačkejte. Přidejte máslo, jedno vejce, smetanu a ručním šlehačem vymíchejte na kaši. Kaši vložte do vymaštěného pekáčku, lžící udělejte čtyři jamky, do každé vyklepte vejce, posypte nastrouhaným sýrem a dejte zapéct. Podávejte se zeleninou nebo zeleninovými saláty.