

Omeleta „panáček pod peřinou“



1 PORCE



15 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Vejce celé (syrové)	55
Lučina Pro děti	8
Rohlík pšeničný bílý průměr	15
Hrášek	25
Olej řepkový	3
Eidam 45%	12
Dochucovadla: Na ozdobu paprika, olivy (lze nahradit mrkví nebo paprikou), pažitka (lze nahradit okurkou).	

Postup přípravy

Vejce rozšleháme a přidáme hrášek (hrášek předtím uvaříme doměkka, menším dětem ho rozmačkáme vidličkou). Omeletu pozvolna upečeme na pánvi na troše řepkového oleje. Panáčka připravíme z rohlíku namazaného lučinou, pusu uděláme z papriky, oči z oliv (příp. mrkve nebo papriky) a vlásky z pažitky (nebo okurky). Ze sýra vykrájíme různé tvary na ozdobu (ze zbylých odřezků sýra si můžeme připravit například pomazánku nebo využijeme do jiného jídla).