Vaječná omeleta (frittata) s žampiony a fazolkami

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

3 ks	žampion
200 g	zelené fazolky v nálevu
8 ks	vejce
	sůl
	čerstvě mletý pepř
200 g	sýr
4 lžíce	olivový olej

Postup přípravy

Žampiony i fazolky omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Do středně velké misky si rozklepneme všechna vejce, osolíme je, opepříme a prošleháme. Poté do vajec přidáme pokrájené houby a fazolky, polovinu nastrouhaného čedaru a znova vše promícháme. Na pánvi si mezitím rozehřejeme olivový olej, do kterého vlijeme celou vaječnou směs a zvolna opékáme 4 až 5 minut. Když je omeleta zespodu zlatavá, navrch ji posypeme zbytkem strouhaného čedaru a vložíme ji do předehřáté trouby (zhruba na 160 stupňů Celsia). Tam ji necháme tak dlouho, dokud se sýr na povrchu zcela neroztaví. Vaječnou omeletu podáváme například k čerstvému chlebu nebo k vařeným bramborám.

Poznámka: *Omeleta frittata (čteme “fritata” nebo “fritáta”) patří mezi tradiční italské pokrmy. Je to vlastně* ***důkladně propečená vaječná omeleta naplněná zeleninou a sýrem*** *(případně i dalšími ingrediencemi). Italskou omeletu můžeme připravit na snídani, dětem k svačině, jako hlavní chod k obědu či k večeři.* ***Podáváme ji zatepla i zastudena****, jako přílohu můžeme přidat například kousek pečiva.*