

# Omeleta se sýrem a špenátem (Švýcarsko)

Špenátové listy zbavíme tvrdých stonků, pokrájíme je a podusíme je zvlášť na lžici oleje. Suroviny rozdělíme na čtyři části, aby vznikly čtyři omelety. Na pánvi roze- hřejeme zbylý olej a osmahneme na něm na kolečka nakrájenou cibuli. Přidáme oloupané brambory, které jsme uvařili ve slupce a pokrájeli na plátky, slaninu na kostičky. Zvolna opékáme a několikrát obrátíme, až jsou brambory dozlatova. Mezitím rozšleháme vejce, vmícháme do nich smetanu, nastrouhaný sýr, směs osolíme a opeříme. Na každý osmažený bramborový základ položíme špenát, zalijeme jej vaječnou směsí a pečeme asi 8 minut, až je omeleta hotová.

- 2 brambory
- 8 vajec
- 2 cibule
- 200 g tvrdého sýra
- špetka muškátového květu
- 250 ml smetany
- 200 g špenátových listů
- 100 g prorostlé slaniny
- olej

*Vaječné omelety jsou vděčným a rychlým jídlem, místo špenátu je můžeme vylepšit také šunkou, vařeným pokrájeným chřestem, hráškem, krevetami nebo kousky uzeného lososa.*



- 200 g cibule
- máslo
- 1 l zeleninového nebo masového vývaru
- 8 tenkých plátků bagety
- 100 g tvrdého sýra
- petrželka
- sůl
- bílý pepř
- dijonská hořčice
- petrželka

*Francouzi jsou gurmáni, takže recept na proslavenou cibulovou polévku ještě obohatili tím, že část vývaru (asi ¼ l) nahrazují bílým vínem. Někdy se přidává i prolisovaný stroužek česneku.*

## Cibulačka se sýrovými krutony (Francie)

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a osmahneme dozlatova na polovině másla. Poté ji zalijeme vývarem, okořeníme a 20 minut povaříme. Plátky bagety osmahneme z obou stran na zbylém máse. Zlehka je potřeme hořčicí a posypeme sýrem. Polévku rozdělíme na talíře, na každou porci položíme dva plátky bagety se sýrem a krátce zapečeme pod rozehrátým grilem nebo v troubě. Ozdobíme petrželkou a horké podáváme.