

Omlet na moj nacin



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 dlmleka
- 5 kašikabrašna
- 50 g blitve obarene i iseckane
- 50 g sira
- 1 šaka ovsenih pahuljica
- 50 g kikirikija slanog mlevenog
- 1 kašicicapraška za pecivo
- 1/2 kašicealeve paprike
- 1 kašicica soli
- 1/2 kašicekarija
- 30 g slanine dimljene

Priprema

Na malo masti ili ulja propržiti sitno naseckanu slaninu, pa je izvaditi iz tiganja, da se prohladi.

Obariti i iseckati blitvu.

Izmrviti sir.

Samleti pecen slan kikiriki.

Umutiti penasto belanca, dodati so, pa žumanca, a onda dodavati ostale sastojke, uključujući i prohladjenu slaninu.

Izjednaciti masu i izliti u veliki tiganj sa preostalom masnocom od prženja slanine.

Pržiti prvo sa jedne strane, da se zapece, pa sa širokom lopaticom prevrnuti, da se i druga strana zapece.

Ovakva masa se može ispeci i u podmazanom i brašnom posutom kuglofu ili uskom kalupu, a u tom slučaju masi treba dodati i oko 0,3 dl ulja, pa peci u zagrejanj rerni 20 minuta na 180 C.

Konzumirati sa malom kolicinom pikantno ljutog kecapa.

Savet