

Omlet pizza



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6jaja**
- **1 kašikakukuruznog brašna**
- **50 ml mleka**
- **100 g stišnjene šunke**
- **100 g rendanog kackavalja**
- **8 kolutovacajne kobasice**
- **po ukusu kecap**
- **po ukusu origana**
- **po ukusu masline**
- **po ukusu soli**
- **po ukusu s uvođenjem biljnog zacina**

Priprema

Jaja umutite viljuškom, dodajte mleko, brašno, zacin i posolite.

Izlijte u veci tiganj u kojem ste prethodno zagrejali ulje.

Pecite na tihoj vatri tako da se jaja samo malo zgrušaju i okrenite omlet.

Premažite ga kecapom, poreajte stišnjenu šunku i kolutove cajne kobasice, a od gore narendajte kackavalj, stavite masline isecene na kolutove i pospite origanom.

Savet