

Omlet sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g svežih pecurki
- 4 jaja
- malo sitno seckanog peršunovog lišća
- ulje
- biber
- so

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati, odvojiti drške od šešira, iseci u tanke listice i pržiti da omekšaju, pa posoliti i pobiberiti. Šeširice takoe iseci na tanke listice i propržiti na ulju, pa kada omekšaju posoliti, pobiberiti, dodati seckan peršunov list. Jaja dobro umutiti, dodati dinstane drške pecuraka i sve dobro izmešati. U tiganju zagrejati ulje, peci manje omlete, redati na zagrejan tanjir i nadevati dinstanim šampinjonima.