

Toskanski omlet



težina: **lako**

za: **4 osoba**

време припреме: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **mali rukohvat**bosiljak
- 6ceri paradajza
- 50 gfeta sira
- 1 **šolja**isecenih pecurki
- 1/2crvenog isecenog luka
- so i biber
- maslinovo ulje

Priprema

Pocni pecenjem luka i pecurki u malo ulja, kada je skoro skuvano dodaj paradajz, prepolovljen i iseckan bosiljak. Zacini solju i biberom, pirjaj još 30 sekundi i skloni sa vatre.

Odvoji žumanca i belanca. Ulupaj belanca dok ne postanu penušava. Izmešaj i onda umešaj žumanca.

Sipaj ovu smesu u tiganj sa malo ulja i kad je dno skoro peceno, dodaj smesu sa pecurkama i peci na srednjoj vatri. Poprskaj komadicima feta sira.

Stavi tiganj pod gril (ako drška tiganja nije povoljna da se stavi u rernu, zavi sa malo srebrne folije). Oko 2 - do 5 minuta. Serviraj uz salatu.

Savet

Ja lino nikad nisam bila u Toskani: putovanja o kojima moji roditelji danas pricaju se na žalost ne seam. Što ne znai da ne prepoznajem kvalitet Italijanske kuhinje i redovno skuvam nešto sa dozom sunca. Ovaj recept je ono pusti sebi na volju dodaj i oduzimaj. Ja sam ga pripremila ovako. Vrlo brzo i vrlo ukusno.