

Omlet sa rendanim krompirom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 veka krompira
- 1/2 **glavice** crnog luka
- so
- biber
- suvi peršun
- ulje

Priprema

Na srednje zagrejanom ulju staviti rendani krompir da se prži zatim dodati sitno seckani crni luk, so, biber i suvi peršun. Pržiti na umerenoj vatri dok krompir nebude gotov.

U drugi tiganj staviti malo ulja, kada se ulje zagreje sipati dobro umucena i posoljena jaja i odmah dodati prethodno pripremljenu masu.

Kada se zapece sa jedne strane okrenuti i kratko peci i drugu stranu.

Savet

Ovaj omlet je izvrstan za doruak. A odлично ide uz keap.