

Pirincani omlet & Rice omlet



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **malomleka**
- **2 kašikepriacanog brašna**
- **maloslanine**
- **10-takkolutova zelene paprike**

Priprema

Slaninu iseci na manje komade, pržiti na srednjoj temperaturi, da porumene, dodati kolutove paprike, pržiti.

Jaja umutiti, dodati 2-3 kašike mleka, dodati oko 2 kašike pirincanog brašna, da smesa bude gustoce kao za palacinke, preliti preko zagrejane slanine.

Peci, da se uhvati korica na rubovima omleta.

Kada omlet bude cvrst, prebacimo ga špatulom na tanjur.

Savet

Od ove kolicine mogu se iseci 6 trouglica, oni su dovoljni za tri porcije. Odlian doruak, još bolji ruak.