

Neobican omlet



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **5** crvenih, pecenih paprika
- **5 kašika** kuvanog žita
- **4** belanca
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1** crni luk
- **1** cenbelog luka
- **po želji**so
- **po želji**biber
- **po želji**suvi biljni zacini
- **1 kašica** majcine dušice
- **1 kašica** origana
- **maloperšuna**

Priprema

U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i crni luk, koji dinstati dok ne postane staklast. Zatim dodati oprane, očišćene i iseckane šampinjone, zacine, iseckan beli luk, kuvano žito, iseckane pecene paprike i dinstati dok ne uvri voda koju će šampinjoni da puste. Na kraju dodati umucena belanca i kada se isprže, omlet dekorisati seckanim peršunom.

Savet

Uvek dobro doe iskoristiti sastojke koji ostanu u frižideru, za malo drugaiji, a ukusan omlet.