

Omlet u paradajz sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kašika putera (margarina)
- 1 glavica crnog luka - iseckanu na kockice
- 2 cena belog luka - izgnjecena
- 4 jaja - umucena
- 150 ml mleka
- 75 g žutog sira - iseckanog na kockice
- 400 g paradajza iz limenke
- malo iseckan ruzmarina (svež ili suv)
- 150 g supe od povrca
- parmezan
- hrskavi hleb za seriranje

Priprema

Istopiti puter u tiganju. U njemu izdinstati crni bel luk (4-5 minuta). Jaja pomešati sa mlekom i dodati preko izdinstanog luka. Omlet ostaviti lagano da se prži, a povlačenjem ivica ka sredini, ce pomoci da se brže isprži.

Prevrnuti omlet i dodati sir, kada omlet ima sa obe strane, zlatno žutu boju. Izvaditi iz tiganja i preklopiti omlet na pola. Paradajz i limenke, ruzmarin i supu dodati u isti tiganj i prokuvati, oko 10 minuta, lagano krckati.

Omlet iseci na štrafte i vratiti u paradajz sos na oko 3-4 minuta. Na gotov omlet posuti parmezan i servirati sa hrskavim hlebom. Sve ove namirnice ima skoro svako u kuci. Vrlo je osvežavajuće i lagano.

Potrebno je max. 20 minuta za pripremu i rucak je na stolu. Naravno možete umesto sira, staviti nešto suhomesnato ili oboje ili po ukusu. Necete pograšiti.