

## *Omlet sa sirom*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 1 kašika naseckanog peršuna
- suvi biljni zacin
- biber
- 20 g maslaca
- 50 g rendanog sira

### **Priprema**

Jaja lagano rucno umutite. Dodajte peršun, zacin i biber.

U tiganju zagrejte maslac, pa ulijte umucena jaja, okrećuci tiganj da mešavina prekrije dno.

Kada je omlet na krajevima pecen, a u sredini mek, ravnomerno ga pospite sirom.

Pecite tako još oko pola minuta.

Tada preklopite rub omleta, tako da prekrijete trecinu površine.