

Omlet sa šunkom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je

- 3 jajeta
- 250 g šunkarice
- 100 g kackavalja
- 200 g sira
- 100 g margarina
- 200 g brašna
- 2 dl mleka

Priprema

Pripremamo bešamel sos na sledeci nacin. U šerpu sa rastopljenim margarinom dolijemo ulje i stavimo brašno. Postepeno dodajemo mleko i mešamo dok ne dobije potrebnu gustinu. U šerpu sa bešamel sosom dodamo izmucena tri žumanca. Belanca mutimo mikserom dok ne dobijemo potrebnu gustinu i sjedinimo sa prethodnom smesom. U nauljenu tepsiju presipamo smešu. Pecemo 15 minuta na 200 C. U meuvremenu napravimo fil od šunkarice isecene na parcad, izrendanog kackavalja i sira. Omlet prevrnemo na dasku za secenje i nanesimo fil. Uvijemo u rolat i secemo na parcad.

Savet

Pecite omlet u veoj posudi da ne bude debeo kao moj pa se teže roluje.