

Omlet pizza



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6** jaja
- **1 kašika** kukuruznog brašna
- **50 ml** mleka
- **100 g** stišnjene šunke
- **100 g** grendanog kackavalja
- **8 kolutova** cajne kobasice
- **po ukusu** kecap
- **po ukusu** origana
- **po ukusu** masline
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvog biljnog zacina

Priprema

Jaja umutite viljuškom, dodajte mleko, brašno, zacin i posolite.

Izlijte u veci tiganj u kojem ste prethodno zagrejali ulje.

Pecite na tihoj vatri tako da se jaja samo malo zgrušaju i okrenite omlet.

Premažite ga kecapom, poređajte stišnjenu šunku i kolutove cajne kobasice, a od gore narendajte kackavalj, stavite masline isecene na kolutove i pospite origanom.

Savet