

Omlet sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 300 g svežih pecurki
- 4 jaja
- malo sitno seckanog peršunovog lišca
- ulje
- biber
- so

Priprema

Pecurke ocistiti, oprati, odvojiti drške od šešira, iseci u tanke listice i pržiti da omešaju, pa posoliti i pobiberiti. Šeširice takođe iseci na tanke listice i propržiti na ulju, pa kada omešaju posoliti, pobiberiti, dodati seckan peršunov list. Jaja dobro umutiti, dodati dinstane drške pecuraka i sve dobro izmešati. U tiganju zagrejati ulje, peci manje omlete, redati na zagrejan tanjur i nadevati dinstanim šampinjonima.