

Omlet sa kobasicom, kackavaljem...



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5 jaja
- 3 belanceta
- **150 g** dimljene kobasice
- (ili bilo šta volite od suhomesnatog)
- 1 veći paradajz
- **150 g** kackavalja
- 1/2 **vezice** iseckanog peršuna
- biber
- suvi biljni začini
- maslinovo ulje

Priprema

Kobasicu iseckati sitno, paradajz iseci na tanje krugove, pa svaki krug na četiri dela, kackavalj krupno izrendati. Na malo maslinovog ulja staviti kobasicu da se proprži.

Umutiti jaja i belanca, pa preliti preko pržene kobasice. Odmah staviti, preko i iseceni paradajz.

Pržiti na tihoj vatri (na mom šporetu to je na 1,5, pošto se temperatura meri od 1, 1,5 ... 3). Vi prilagodite vašem šporetu. Povremeno podici omlet sa strane i nagnuti tiganj, da bi jaja " kliznula ispod da se brže isprže.

Zatim omlet posoliti i pobiberiti (po ukusu), pa posuti sa iseckanim peršunom i izrendanim kackavaljem.

Poklopiti tiganj, da bi se kackavalj lepo otopio i posle 2-3 minuta skloniti omlet. Poslužiti sa salatam i prilogom, po želji.

Savet

Omlet spremite u teflonskom tiganju (najbolje u voku), da se jaja, prilikom prženja, ne bi zalepila za podlogu tiganja.