Omlet sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** velika tikvica
- **100 g**slanine
- **3**jajeta
- **1 kašika**brašna
- **2 lista**tost sira
- **malo**ulja
- **malo**mleka
- so
- biljni suvi zacin
- biber
- peršun
- tucana paprika

Priprema

Tikvice i slaninu iseci na manje kocke, poklopiti i pržiti oko 15 minuta. Skinuti poklopac i nastaviti prženje oko 5 minuta, da uvri voda od tikvica. Posoliti, pobiberiti, dodati zacin. Umutiti jaja sa mlekom i brašnom, umešati tost sir isecen na kockice i preliti preko tikvica. Posuti peršunom i tucanom paprikom, poklopiti i ostaviti na tihoj vatri oko 10 minuta, da se jaja ispeku.

Savet