

Omlet sa špagetama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 gšpageta**
- **1manji praziluk**
- **100 gositno iseckane stišnjene šunke**
- **70 mlulja**
- **5 kašikapasiranog paradajza**
- **4jajeta**
- **100 gkrupno izrendanog kackavalja**
- **3 kašikehladne vode**
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Ulje staviti u dublji teflonski tiganj (najbolje u vok), zagrejati ga, pa dodati iseckanu šunku.

Kada se šunka proprži dodati, sitno, iseckani praziluk. Promešati i nastaviti sa prženjem, na tihoj vatri.

Dok se luk prži, špagete skuvati u, poseljenoj, vodi sa dodatkom jedne kašike ulja. Skuvane špagete ocediti. Kada se luk propržio špagete staviti (ravnomerno ih rasporediti), preko pržene mešavine šunke i praziluka.

Jaja se mikserom dobro umute, sa dodatkom 3 kašike hladne vode. Zatim dodati paradajz i sjediniti. Umučenu smesu preliti preko špageta. Posuti suvim bilnjim zacinom i biberom, po ukusu.

Najzad staviti, krupno, narendani kackavalj.

Poklopiti (u nedostatku velikog poklopca, poslužice i veca tepsija) i na tihoj temperaturi, (na mom šporetu od 1-3 to je na 1,5) pržiti 12 minuta. Skloniti sa šporeta,..

...iseci i poslužiti.

Savet