

Omlet sa špagetama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**špageta
- **1** manji praziluk
- **100 g** sitno iseckane stišnjene šunke
- **70 ml** ulja
- **5 kašika** pasiranog paradajza
- **4** jajeta
- **100 g** krupno izrendanog kackavalja
- **3 kašike** hladne 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. Umucenu smesu preliti preko špageta. Posuti suvim biljnim zacinom i biberom, po ukusu.

Najzad staviti, krupno, narendani kackavalj.

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

...iseći i poslužiti.

Savet