

Neobican omlet



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **200 g** slanine
- **10** jaja
- **150 ml** mleka
- **150 g** kisele pavlake
- **po ukusu** zaciniso
- biber
- suvi biljni zacin
- origana

Priprema

Krompir oljuštiti, iseci na kolutove i skuvati u posoljenoj vodi, pa ga zatim ocediti i ostaviti sa strane.

Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk dok ne postane staklast. Sitno seckanu slaninu tako?e propržiti da porumeni.

Mikserom (najmanjom brzinom) umutiti jaja, mleko i kiselu pavlaku. Dodati zacine po ukusu. Vatrostalnu posudu podmazati, pa rasporediti polovinu prohla?enog krompira.

Preko krompira staviti luk i slaninu.

Završiti krompirom pa sve zaliti smesom od jaja.

Peci otklopljeno u rerni koja prethodno nije zagrejana, oko 40 minuta na 180 stepeni.

Savet