

Preklopljen omlet



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kašika brašna
- po želji suvog biljnog zacina
- 30 g šunke
- 30 g kackavalja
- po želji kecapa

Priprema

U blenderu umutiti jaja, mešavinu zacina i brašno, da se smesa sjedini. Onda na malo ulja ispržiti palacinku od te smese.

Kada ste je okrenuli, na jednoj polovini izrendati šunku, kackavalj i dodati kecap i preklopiti. Sacekati da omlet bude pecen 2-3 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Brašno dodajem jer mi omlet tako ima bolji ukus, a i lakše se okreće pri pripremi. Prijatno.