

Omlet sa hlebom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kriške** starog hleba (sredina)
- **4 koluta** šunke
- **4 koluta** pecenice
- **4 kašice** pavlake
- **1** jaje
- **malo** kecapa i majoneza

Priprema

Sklonimo koricu sa hleba.

Malo razvucemo sredine.

Na svaku namažemo po kašiku pavlake. Stavimo po kolut šunke i pecenice. U posebnoj posudi pomešamo kecap i majonez pa stavimo preko.

Jaje umutimo u posebnoj posudi. Zagrejemo ulje na tiganju. Svaku krišku umocimo u jaje i stavljamo na tiganj. Malo savijemo. Ostatak jajeta prelijemo preko.

Malo propržimo dok jaje ne bude gotovo, minut-dva.

Savet

:-)