

Omlet sa viršlom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 viršla
- 2 jajeta
- 2 kašike kecapa
- 100 g sira
- 2 kašike malinovog ulja
- 1/2 kašičice suvog biljnog začina
- 1 paradajz
- 1 krastavac
- 1 glavica crnog luka
- za dekoraciju list peršuna

Priprema

Viršle pretgodno skuvati u vodi, a mogu se ispržiti u ulju. Umutiti jaja, začiniti i sipati u zagrejanom tiganju da se razliju kao palacinka. Tekati da omlet se zapece sa donje strane, preko njega dodati kecap i narendanog sira i kuvanu viršlu.

Omlet sa varjacom ili bilo cime pokušate da urolujete da dobijete rolat omlet. Po želji još malo ga držati na vatri i okretati ga da se zapece sa svih strana. Omlet izruciti u tanjir, dekorisati kecapom i sirom (po želji može i origano). Služiti uz povrce, paradajza, krastavca i mladog luka. Dekorirati po koju grancicu peršuna. Preliti maslinovim uljem.

Savet

Proleće je, a omlet je tako ukusan i zdrav da se započne novi dan. Možda spremate omlete, ali ovako spremljen je super, posebno deca ga obožavaju. Igrajte se i vi sa svojom maštom i spremi te svoj Omlet! Prijatno drage moje!