

## **Omlet sa viršlom**



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1viršla**
- **2jajeta**
- **2 kašikekecapa**
- **100 gsira**
- **2 kašikemalinovog ulja**
- **1/2 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **1paradajz**
- **1krastavac**
- **1 glavicacrnnog luka**
- **za dekoraciju list peršuna**

### **Priprema**

Viršle pretgodno skuvati u vodi, a mogu se ispržiti u ulju. Umutiti jaja, zaciniti i sipati u zagrejanom tiganju da se razliju kao palacinka. ekti 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 tanjur, dekorisati kecapom i sirom (po želji može i origano). Služiti uz povrće, paradajza, krastavca i mladog luka. Dekorisati po koju grancicu peršuna. Preliti maslinovim uljem.

## **Savet**

Prolee je, a omlet je tako ukusan i zdrav da se zapone 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!