

Omlet sa bukovacama i kulenom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica senfa
- 50 g kulena
- 50 g bukovace
- 1 prstohvatorigane
- malo soli
- biber

Priprema

Kulen i bukovacu iseci na kockice.

Malo nauljiti tiganj i staviti bukovacu i kulen da se dinstaju par minuta (3-4). Umutiti jaja sa senfom i zacanima, pa preliter preko kulena i bukovaca.

Pržiti dok sa obe strane ne dobije zlatno-žutu boju. Služiti uz ajvar, mlecni proizvod, salatu....

Savet

Brz, jednostavan, a pre svega ukusan doruak. Prijatno :-)