

Lagani omlet sa pecurkama



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jaja
- 1 kašičica brašna
- 2 kašike mleka
- 2 kašike pavlake
- 300 g pecuraka (šampinjona najbolje)
- 2 kašike ulja
- 1 kašika zacina od sušenog povrca
- 1 veza peršuna
- soli i bibera po ukusu

Priprema

Prvo na jednoj kašici ulja izdinstati sitno secene pecurke, zaciniti ih zacinom od sušenog povrca i sitno seckanim peršunom, pred kraj dinstanja ubaciti pavlaku...

Dobro umutiti jaja sa mlekom i brašnom i zaciniti ga solju i biberom. U ugrejano ulje u tiganju izruciti jaja i ne mešati.

Jako je vazno da jaja za vreme pecenja treba povremeno odizati od ivice tiganja a ne i okretati. Kada je omlet pecen izruciti ga u tanjir na pecenu stranu. Na polovinu omleta sipati pecurke i prekriti ga drugom polovinom omleta.

Služiti toplo! Prijatno.