

Omlet za dvoje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- **6 kašika** mleka
- 1paprika
- **200 g**šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **2 kašike** sitno secenog lista peršuna
- **1 prstohvat** tucane ljute paprike
- **1 prstohvat** bibera
- **1 kašicica** soli

Priprema

Pripremiti sastojke. Crni luk i papriku iseci na sitne kockice, a šampinjone na listice.

Dinstati crni luk na malo ulja, kada postane staklast dodati papriku, dinstati oko 5 minuta pa dodati i šampinjone.

Pomešati jaja, mleko, peršun i zacine.

5 minuta nakon što smo ubacili šampinjone, prelitati dobijenom smesom od jaja, mleka i zacina.

Ja sve sastojke podelim, pa ispecem zasebno dva omleta. Služiti uz kecap, ajvar ili salatu po želji.

Savet

Brzo i ukusno. Prijatno :)