Neobican omlet



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- **5**crvenih, pecenih paprika
- **5 kašika**kuvanog žita
- **4**belanca
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1**crni luk
- **1 cen**belog luka
- **po želji**so
- **po želji**biber
- **po želji**suvi biljni zacin
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**origana
- **malo**peršuna

Priprema

U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i crni luk, koji dinstati dok ne postane staklast. Zatim dodati oprane, ocišcene i iseckane šampinjone, zacine, iseckan beli luk, kuvano žito, iseckane pecene paprike i dinstati dok ne uvri voda koju ce šampinjoni da puste. Na kraju dodati umucena belanca i kada se isprže, omlet dekorisati seckanim peršunom.

Savet

Uvek dobro doe iskoristiti sastojke koji ostanu u frižideru, za malo drugaiji, a ukusan omlet.