

Omlet - na moj nacin



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 male glavice crnog luka
- 1 ljuta (ili slatka) papricica
- 100 g mesnate slanine
- 1/4 kašice majcine dušice
- 1 prstohvat praška za pecivo
- so (po ukusu)
- 1/4 kašice bibera
- 3 kašike ulja

Priprema

Sastojci su dati za jednu osobu. Koristila sam, teflonski, tiganj, vel. 17cm.

Slaninu iseckati na sitnije kockice, a papriku iseci na krugove. Luk iseci na tanke polukrugove. U tiganj staviti ulje, dodati, iseckanu, slaninu i luk. Staviti da se prži, na srednjoj temperaturi. Slaninu pržiti, dok ne postane poluhrskava. Tada ubaciti papriku i, vrlo, malo je pržiti (da ne omekša).

Jaja, viljuškom, umutiti. Dodati prašak za pecivo, majčinu dušicu, biber i so, po ukusu. Promešati i preliti preko sastojaka u tiganju. Poklopiti tiganj, smanjiti temperaturu i pržiti dok površina, omleta, ne ocvrсне (jako brzo se isprži). Može se omlet posuti, izrendanim, kackavaljem, pa da se prži, dok se kackavalj ne istopi.

Prženi omlet prebaciti na tanjir i poslužiti uz dodatke, po želji.

Savet