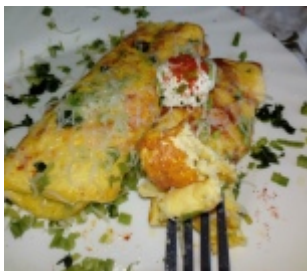


Omlet sa kackavaljem



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 50 g kackavalja
- po želji bibera
- suvog biljnog zacina
- 1 kašičica sitno iseckanog svežeg peršuna
- 1 kašica sitno iseckanog praziluka
- 1 kašika margarina

Priprema

Staviti margarin u tiganj da se polako otapa. U posebnoj posudi ulupati jaja, dodati im zacine, peršun i izrendan kackavalj.

Potom smesu sipati u tiganja, smanjiti vatru i pustiti i peci samo sa jedne strane dok ne vidite da je gornja strana gotova, oko 10 minuta.

Kada je omlet gotov, presuti ga u tanjir (ja sam ga urolala) i posuti sitno iseckanim prazilukom i po želji kackavaljem.

Savet

Prijatno! :)