

Omlet sa mladim lukom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jajeta
- **1 vezicamladog** crnog luka
- **1 konzervasardine**
- **2 kašikeulja**
- **po ukususo**
- kecap, majonez (za dekoraciju)

Priprema

Jaja umutimo, posolimo i izmešamo sa usitnjениm zelenim delom mledog luka. Sardinu izgnjecimo i iznesamo sa izseckanim dolnjim delom mladog luka.

Tiganj ugrejemo sipamo ulje i preko sipamo umuceno jaje. Pecemo ko palacinku prvo jednu pa drugu stranu. Povadimo u tanjur i punimo filom od sardina.

Urolamo, dekorisemo po ukusu i spremno za služenje.

Savet

Umesto sardine može se koristiti i mleveno meso koje se predhodno izdinsta. Prijatno.