

Omlet od spanaca i sira



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 šaka svezeg spanaca
- 2 kašikesitnog sira
- po ukusu so
- maloulja

Priprema

Staviti tiganj da se greje. Spanac (može i blitva) oprati i saseckati. Staviti u ciniju i dodati jaja. Izlupati malo viljuškom tek toliko da se poveže. U tiganj staviti malo ulja (neki koji se ne lepi), razmazati i izliti smesu sa jajima, rasporediti malo pomocu viljuške, oblikovati manju palacinku. Kada se zapece okrenuti, na polovini palacinke staviti sir, posoliti po ukusu i preklopiti drugom polovinom. Pustiti minut, dva da se zapece i sir malo otopi pa prebaciti u tanjir.

Savet

Poslužiti odmah uz sezonsku salatu (paradajz, krastavac), par dvopeka ili pirinanih galeta :)