

## ***Omlet sa fetom***



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4**jajeta
- **1**mladi luk
- **oko 100 g**feta sira
- **prstohvat**kurkume
- **malosoli**
- **malobibera**
- **5 kašika**vode
- **maloulja**
- **malosvježeg** peršuna

### **Priprema**

Umutiti jaja; dodati so, biber i kurkumu, kao i sitno rezan mladi luk. Umutiti. Dodati i vodu, pa umutiti. Na kraju, dodati izmrvljenu fetu, pa pažljivo sjediniti. Na tavi zagrijati malo ulja. Sipati smjesu.

Pržiti omlet, pokriven, na laganoj vatri. Nakon nekih 6 minuta lopaticom presaviti omlet, pa ga "skliznuti" iz tave.

Posuti sitno rezanim svježim peršunom. Poslužiti uz pecivo, svjež paradajz ili jogurt.

### **Savet**