

Omlet sa krompir kockicama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jaja**
- **100 goguljenog krompira**
- **50 gpizza sira**
- **maloulja**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**

Priprema

Dva jaja umutimo. A 50g sira narendamo na krupnu rendu. Krompir isecemo na sitne kockice (kao za rusku salatu velicina). U tiganju zagrejemo ulje, stavimo krompir i pržimo ga dok ne dobije koricu. Pospemo ga suvim bilnjim zacinom i ulijemo umucena jaja. Kad se jaja malo zapeku onda špatulom napravimo zaseke i prevrnemo omlet pospemo ga sa sirom i sacekamo da se zapece krompir i sa druge strane.

Tanjir stavimo na toplu ringlu gde smo pekli omlet. Pospemo ga mlevenim biberom i prebacimo omlet iz tiganja na tanjur. Pospemo seckanim listom celera i nasecemo na režnjeve crvenog ili crnog luka. Poslužimo uz prepečen hleb.

Savet

Izdašno toplo jelo (predjelo) a i zdrav, proteinski doruak. Postoji razlika u ukusu, teksturi i vremenu prženja krompira, iskljuivo od sezone zrelosti krompira. Od mladog do jesenjeg, zimskog. Svakako uživanje je zagarantovano.