

Omlet sa vrganjima



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 300 g** svježih vrganja
- **1 veka** glavica crnog luka
- 5 jaja
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **par kašika** ulja

Priprema

U vechoj tavi zagrijati ulje, pa dodati sitno sjeckan luk. Kratko pržiti, pa dodati narezane vrganje.

Dinstati 5-6 minuta; zaciniti po ukusu, solju i biberom. Umutiti jaja i malo soli.

Sipati jaja preko luka i vrganja. Tavu samo lagano protresti par puta. Preko posuti sa malo svježe mljevenog bibera.

Poslužiti toplo, najbolje uz svježe pecivo!

Savet