Kobayashi omlet

težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1 dl**pavlake za kuvanje
- **1/4 kašicice**cimeta
- **1/4 kašicice**muskatnog orašcica
- **1/4 kašicice**bibera
- **2 šnita**šunke
- **po ukusu**so
- **1/4 kašicice**šecera
- **1 kašicica**putera

Priprema

Penasto umutiti jaje sa pavlakom. Dodati soli i bibera. U tiganj staviti vršnu kašicicu putera, pa dodati muskatnog orašcica i cimeta kada se rastopi puter. Posuti šecer. Preko dodati umuceno jaje. Staviti preko dva šnita šunke. Prži se na tihoj vatri bez okretanja i mešanja. Prži se oko 7 minuta. Jednostavno videcete kada je gotovo. Treba da baš porumeni donji deo koji se prži. Ja sam na slici pokazala kako treba da izgleda.

Savet

Ovo je uveni omlet sve popularnije Korenske uline hrane. Prži se u posebnim kalupima koje ja na žalost nemam ali to vas ne spreava da ga napravite u tiganju prenika 16 cm. Kalup koji oni koriste je ovalni 10x4cm. Premazujete ga puterom pa kada se otopi onako posete cimet i oraše i na kraju dodajte šeer koji e malo da se karamelizuje bez obzira što je mala koliina verujte daje šmek. I jako je bitno da se prži na najtišoj vatri. Ja sam

namerno isekla pare da vidite kako je odozdo. Pa prijatno dragi moji! I da napomenem koristila sam meggle pavlaku za kuvanje 20% mlene masti pokazala se vrhunskom kod ovog omleta.