

Zapečeni španski omlet



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4-5krompira
- 1crvena paprika
- 1žuta paprika
- 1 **glavica**crnog luka
- 4jajeta
- 3 **kašike**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina
- mljeveni cili
- **malom**margarina

Priprema

Oguliti i narezati krompir na kocke. Napola skuhati u vodi, pa procijediti. Na ulju prepržiti kuan krompir.

Dodati mu sitno sjeckane paprike.

Nakon par minuta dodati i sitno sjeckan crni luk, so, biber, mješavinu zacina, cili.

Smjesu preruciti u pleh, premazan sa malo margarina. Ulupati jaja, dodati so i biber, kao i kiselu pavlaku. Promiješati, pa preliti preko krompira. Ubaciti u pecnicu zagrijanu na 200 C i peci oko 20-25 minuta. Peceni omlet posuti svježe sjeckanim peršunom, pa poslužiti.

Savet