

Omlet sa šampinjonima i kackavaljem



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica aleve paprike
- 1/2 kašičice karija
- 1/2 kašičice origana
- 50 g šunke (tanko isecene)
- 50 g kackavalja (tanko isecenog)
- marinirani šampinjoni
- biber

Priprema

Umutiti dobro 2 jajeta. Dodati sve navedene začine i mutiti da se masa sjedini. U teflonski tiganj sipati ulje, dobro zagrejati i sipati umucena jaja. Jaja razliti kao za palacinku.

Kada donja strana porumeni, okrenuti omlet i na jednom kraju porezati šunku, preko nje staviti marinirane šampinjone i na kraju kackavalj.

Preklopiti omlet i pržiti 1 minut. Okrenuti, pa pržiti još 1 minut. Poslužiti uz salatu po želji.

Savet