

Omlet



Omlet je zaista odličan za doručak , večeru ili djeci napravite sendvić s omletom za marendu .

Brz , jednostavan , zdrav i ukusan omlet koji se pripremi za samo nekoliko minuta .

SASTOJCI :

3 jaja

$\frac{1}{2}$ paprike (crvene , žute ili zelene)

3 šnite pršuta (ili pancete , sudžuke itd ...)

2 šnite sira (koji se dobro topi)

Malo soli

Malo ulja za tavu

PRIPREMA :

1 . izrezati papriku na kockice ...

2 . pjenjačom umutiti jaja i sol ...

3 . zagrijati ulje na tavi (na broju 6 i pol od 9) ...

4 . izliti jaja u vruću tavu ...

5 . poredati na polovicu omleta pršut i paprike ...

6 . staviti poklopac , te peći između 3 – 4 minute pod poklopcem (ovisno koliko volite da su vam jaja pečena) ...

7 . maknuti poklopac , te poredati sir na pršut i paprike ...

8 . silikonskom špatulom praznu polovicu omleta preklopiti preko sira ...

9 . omlet mal stisnuti s špatulom kako bi se sir sto bolje otopio ...

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . pršut možete zamijeniti s pancetom , zimskom ili čajnom salamom itd ...

2 . ispecite zdrave zemičke i pripremite vašoj djeci savršen i zdravi sendvić s omletom za marendu ...



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri