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

½ 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