

Omlet sa peĀturkama

Postoji mnogo vrsta omleta, sa kombinacijama raznog povrca i zacina, evo jos jedne fantasticne kombinacije sa pecurkama i prazilukom...

1 Iseckati na kolutove praziluk i kratko proprĀiti na ulju.

2

3

4 Oprati, oĀistiti i na listiĀte iseĀti peĀurke, pa dodati u praziluk, posoliti i prĀiti.

5

6

7 Odvojeno umutiti osam jaja, posoliti i sipati u tiganj s peĀurkama. Skinuti nakratko sa vatre i sve dobro izmeĀati.

8

9

10 PrĀiti i ispeĀti omlet sa obe strane, urolovati i sluĀiti.

Sastojci:

praziluka 20 g

ulja 30 g

sampinjona 50 g

jaja 8

solu malo

