

Omlet sa peĀĀurkama

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 proprĀĀiti na ulju.

2

3

4 Oprati, oĀĀistiti i na listiĀĀe iseĀĀi peĀĀurke, pa dodati u praziluk, posoliti i prĀĀiti.

5

6

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

8

9

10 PrĀĀiti i ispeĀĀi omlet sa obe strane, urolovati i sluĀĀiti.

Sastojci:

praziluka 20 g

ulja 30 g

sampinjona 50 g

jaja 8

solu malo

