Omlet na četiri načina

NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

VRIJEME PRIPREME
< 60 min

BROJ PORCIJA
1

Sastojci

2 jaja
30 ml mlijeka
5 g maslaca
25 g Gauda sira
2 šnite dalmatinskog pršuta/1 šnita pečene šunke/3 šnite istarske pancete/ 10 šnita kulen kobasice
sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

Izmiješajte pjenjačom 2 jaja, lagano ih posolite i dodajte 30 ml mlijeka.

Za omlet s pancetom prije pečenja omleta posebno popecite šnite da puste višak masnoće i postanu hrskave dok ostale nareske nije potrebno prethodno obrađivati.

Zagrijte 5 g maslaca na srednjoj vatri u neprianjajućoj tavi pa izlijte razmućena jaja.

Smanjite vatru na lagano pa dodajte sir na jednu polovicu. Kad se sir počeo rastapati vratite vatru na srednju jačinu dodajte natrgane komadiće istarske pancete za omlet inspiriran Istrom, dalmatinski pršut za Dalmaciju, pečenu šunku za kontinentalnu Hrvatsku i kulen za Slavoniju.

Nakon par minuta, kada je jaje skoro pa pečeno, preklopite praznu polovicu omleta preko punjenja i nastavite peći još minutu.

Servirajte na tostiranom kruhu.

Dobar tek!