

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 šnите dalmatinskog pršut-a/1 šnita pečene šunke/3 šnite istarske
pancete/ 10 šnita kulen kobasicice
sol



Nutritivne vrijednosti

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

Za omlet s pancetom prije pečenja omleta posebno popecite šnité 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 razmučena jaja.

Smanjite vatrnu na lagano pa dodajte sir na jednu polovicu. Kad se sir počeo rastapati vratite vatrnu 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!

