

JERNEJEVA SLASTNA OMLETA

Predstavil vam bom recept za omleto, ki jo doma redno pečem naši družini za zajtrke.

Za eno lačno osebo potrebujemo:

- 2 jajčki
- 1 majhno konzervo tune
- pol čebule
- 3 rezine sira
- pol žemlje ali rezina kruha
- poper
- sladka mleta rdeča paprika



V segreto ponev damo najprej olje od tune. Na njem prepražimo sesekljano čebulo.



Ko se čebula malo popraži, dodamo tuno.



Vse skupaj dobro premešamo in pražimo kakšno minutko. Nato dodamo razžvrkljana jajca.



Pustimo kratek čas, da se jajca začnejo peči, nato pa omleto lepo obložimo s koščki sira in kruha. Začinimo s poprom in sladko mleto rdečo papriko.



Ko je omleta iz spodnje strani lepo zapečena, jo obrnemo in zapečemo še iz druge strani.



Omleto postrežemo na krožniku skupaj z malo sveže zelenjave.



DOBER TEK!

Jernej Hribernik