

## omlek



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **600** gmlevenog juneceg mesa
- **3 kašike** seckane nane
- **1** jaje
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **po potrebi** zacini, so
- **4 kašike** prezli
- **1 kašicica** mlevene paprike
- **2 dl** belog vina
- **1 kašika** brašna

## Priprema

Crni luk ocistiti i iseci na kockice. U odgovarajucoj posudi sjediniti mlevenu junetinu, jaje, prezle, tri kašike seckanog crnog luka, kašiku seckane nane, malo mlevenog bibera i soli po ukusu. Rucno izmešati da bi se dobila ujednacena smesa, a potom nauljenim rukama oblikovati manje cuftice. uftice propržiti na vrelom ulju da porumene, i izvaditi ih. Na masnoci od mesa malo propržiti preostali crni luk. Dodati mlevenu papriku, brašno, preostalu nanu i zacine po ukusu. Dodati cuftice, belo vino i vode da cuftice ogreznu, pa sve lagano promešati. Peci na 250 stepeni dok suvišna tecnost ne ispari.

## Savet