Omlet sa spanacem iz Nutribulleta



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **5** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **20 g**spanaca
- **20 ml**mleka
- suvi biljni zacin
- biber
- beli luk
- origano

...i još:

- izdrobljeni sir

Priprema

U veliku cašu Nutribulleta razbiti jaja, dodati spanac, sipati mleko i dodati zacine (kolicinu i vrstu zacina dodati po ukusu). Zatvoriti i mutiti 10-ak sekundi.

U teflonski tiganj (vel. 26cm) sipati malo ulja i staviti da se, ulje, zagreje. na zagrejano ulje sipati smesu za omlet, ravnomerno je rasporediti po tiganju i pržiti, na srednjoj temperaturi. Kada se jedna strana omleta isprži, preokrenuti je na drugu stranu, da se i ona isprži.

Isprženi omlet preklopiti, posuti izdrobljenim sirom i poslužiti uz ajvar i domaci, crni, hleb. Ko želi može, pre preklapanja omleta, da stavi, po sredini omleta suhomesnato i kackavalj, pa da preklopi omlet i ostavi još malo

na vatri, da se kackavalj rastopi.

Savet