

## ***Pirincani omlet & Rice omlet***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- **malomleka**
- **2 kašike** pirinčanog brašna
- **maloslanine**
- **10-tak** kolutova zelene paprike

### **Priprema**

Slaninu iseci na manje komade, pržiti na srednjoj temperaturi, da porumene, dodati kolutove paprike, pržiti.

Jaja umutiti, dodati 2-3 kašike mleka, dodati oko 2 kašike pirinčanog brašna, da smesa bude gustoce kao za palacinke, preliti preko zagrejane slanine.

Peci, da se uhvati korica na rubovima omleta.

Kada omlet bude cvrst, prebacimo ga špatulom na tanjir.

### **Savet**

Od ove kolicine mogu se iseci 6 trouglica, oni su dovoljni za tri porcije. Odlian doruak, još bolji ruak.