

Neobican omlet



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**šampinjona
- 5crvenih, pecenih paprika
- **5 kašika**kuvanog žita
- 4belanca
- **2 kašika**maslinovog ulja
- 1crni luk
- **1 cen**belog luka
- **po željiso**
- **po željibiber**
- **po željisuvi** biljni zacin
- **1 kašicica**majcine dušice
- **1 kašicica**origana
- **maloperšuna**

Priprema

U zagrejan tiganj staviti maslinovo ulje i crni luk, koji dinstati dok ne postane staklast. Zatim dodati oprane, očišćene i iseckane šampinjone, zacine, iseckan beli luk, kuvano žito, iseckane pecene paprike i dinstati dok ne uvri voda koju ce šampinjoni da puste. Na kraju dodati umucena belanca i kada se isprže, omlet dekorisati seckanim peršunom.

Savet

Uvek dobro doe iskoristiti sastojke koji ostanu u frižideru, za malo drugaiji, a ukusan omlet.