

Osnovna omleta

Takole pripraviš slastno osnovno omleto. Postreži jo samo, preizkusi katerega od mojih predlogov za nadev (desno) ali se domisli svojega!

☆ Annabelin nasvet

Če bo nadev iz zelišč, jih potresi po pečeni omleti ali jih pri prvem koraku zamešaj v surovi jajci.

Potrebuješ:

2 jajci
sol in poper
košček masla

Nadevi za omleto

- 30 g na trakove narezane šunke z rezinami paradižnika
- 30 g naribanega trdega sira, na primer ementalca ali čedarja
- 30 g na tanke trakove narezanega prekajenega lososa
- 1 žlička sesekljanih mehkih zelišč, na primer peteršilja s koprom, krebujice ali drobnjaka
- pest šampinjonov, podušenih na koščku masla

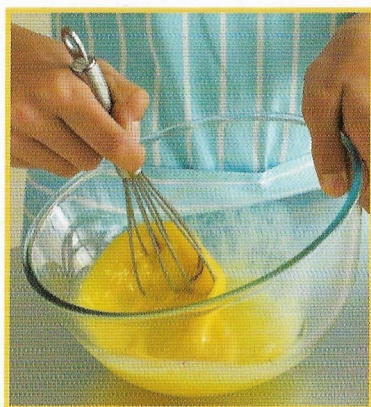


Kako pripraviš osnovno omeleto

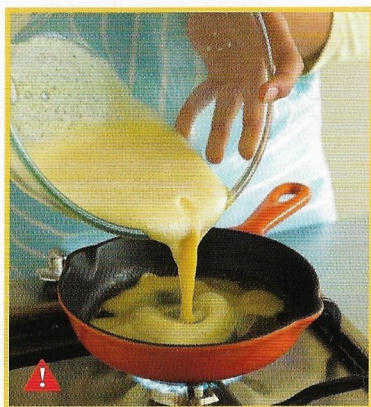
PRIPRAVA približno 5 minut

KUHANJE približno 5 minut

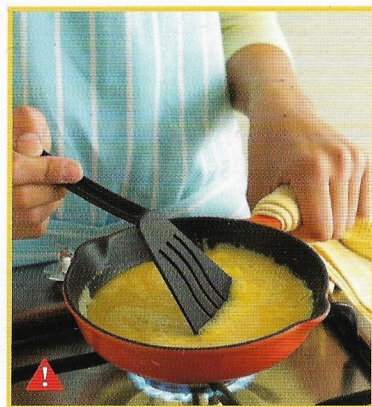
ZA 1 OSEBO



1 Jajci ubij v skledo in ju žvrkljaj, da se nekoliko spenita. Posoli in popoprjaj.



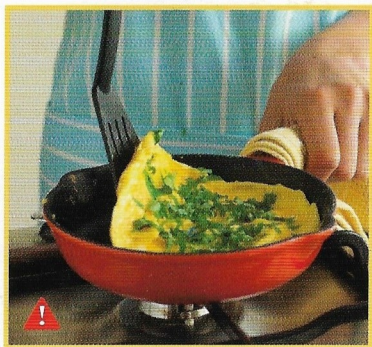
2 V ponvi s premerom približno 14 cm na zmernem ognju segrej maslo. Raztopi ga, in ko se začne peniti, vlij jajci.



3 Jajci enkrat ali dvakrat pomešaj in pusti, da se pečeta približno 30 sekund.



4 Ko omeleta ob robu ponve nekoliko zakrčne, pečeni rob potegni proti sredini. Istočasno ponev nagni, da lahko surovo jajce steče na prazen prostor.



5 Dodaj nadev po izbiri. Ugasni ogenj in omeleto prepogni. Preloži jo na krožnik in takoj postreži.