



Pozdravljeni učenci!

Ker imate podaljšane počitnice, si lahko v tem tednu pripravite slastno omleto. Sestavine, ki jih potrebujete in postopek priprave imate napisane spodaj. Pa **dober tek!**

RECEPT ZA OSNOVNO OMLETO

Sestavine:	Postopek priprave:
<ul style="list-style-type: none">- 2 jajci- Sol in poper- Košček masla 	<ol style="list-style-type: none">1. Jajci ubij v skledo in ju razžvrkljaj z metlico, da se nekoliko spenita. Posoli in popoprjaj.
	<ol style="list-style-type: none">2. V ponvi s premerom približno 14 cm na zmernem ognju segrej maso. Razpusti ga, in ko se začne peniti, vlij razžvrkljani jajci.
	<ol style="list-style-type: none">3. Jajci enkrat ali dvakrat pomešaj in pusti, da se pečeta približno 30 sekund.
	<ol style="list-style-type: none">4. Ko omleta ob robu ponve nekoliko zakrckne, pečen rob potegni proti sredini. To naredi 3x ali 4x oziroma tolikokrat, da na površini ni več tekočega jajca.
	<ol style="list-style-type: none">5. Zdaj lahko dodaš nadev (sir, salama, zelenjava...). Tudi zelišča lahko že na začetku razžvrkljaš v jajce.
	<ol style="list-style-type: none">6. Ugasni ogenj in omleto prepogni. Preloži jo na krožnik in takoj postreži.

Ideje za nadeve za omleto:

- a. 30 g na trakove narezane šunke z rezinami paradižnika
- b. 30 g naribanega sira (npr. zbrinc, edamec, gauda...)
- c. 30 g na tenko narezane trakove prekajenega lososa
- d. 1 žlička sesekljanih mehkih zelišč, npr. peteršilja s koprom, drobnjak...
- e. 1 žlica koruznih zrn in na kocke narezane paprike ter 1 tenko narezana mlada čebula
- f. pest šampinjonov, podušenih na koščku masla