



## Омлет со грчка салата

Омлетот е едно од оние јадења кои често ги спремате со остатоците што ќе ги најдете во фрижидерот. Веројатно нема да го сервираат за гости, но еве една идеја за брз калоричен и здрав ручек кој можете да го направите за само 15 минути. Грчка салата во омлет.



### Состојки:

- четири јајца
- една главица црвен кромид
- една рака маслинки
- една супена лажица оригано
- седумдесет и пет грама сирење
- една рака свеж босилек
- една рака Чери домати
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Време е за сечкање: црвениот кромид исечете го на 6 парчиња. Сакаме да биде на големи парчиња, за така да го испржиме.

Пресечете ги Чери домати на половинки.

Извадете ги семките од маслинките. Не се грижете за тоа како изгледаат, но обидете се да ја задржите формата на маслинките. Секако, можете да купите и маслинки без семки.

Исечете го сирењето на правилни коцки. За овој рецепт можете да користите какво било сирење.

Потоа исечете го цвеклото на кругови со дебели од околу два ипол сантиметри. Круговите треба да бидат што послични еден на друг заради презентацијата на јадењето кога ќе биде готово.

### Чекор 2

Скршете ги сите 4 јајца во длабок сад – ставете сол и бибер и брзо матете ги со виљушка.

### Чекор 3

Скршете ги сите 4 јајца во длабок сад – ставете сол и бибер и брзо матете ги со виљушка.

### Чекор 5

Сега да го направиме омлетот. Ставете малку маслиново масло во тавата и ставете ги јајцата.

Прво ставете оригано. Сакаме овој вкус да ја формира основата.

Потоа, кога омлетот ќе почне да се пржи од долната страна, ставете ги Чери домати наоколу низ тавчето. Можете да бидете креативни со декорацијата.



Следно што треба данаправите е да ги распределите маслинките наоколу низ тавчето – во меѓувреме, омлетот непрестано се пржи на ниска температура. Сакаме добро да се испржи, но да не изгори.

Последно ставете го сирењето, пред да зачините со уште малку сол и бибер. Оставете го да се пржи додека видите дека јајцата се целосно испржени.

### Чекор 5

Време е за сервирање: Полека излизгајте го омлетот на чинија и украсете го со свежи листови босилек.

### Совет

Ова е навистина лесно и вкусно јадење кое можете набрзина да го зготвите на крајот од напорниот ден, за да го усреќите гладното семејство. Пилешко, пармезан и слатки Чери домати – што може да не успее?

---

### Користени производи:



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)