



## Омлет Боли Глава

Разликата меѓу Француски и Македонски омлет е мала, а со мала промена на подготовката ќе добиете различна текстура и различен вкус, и со сигурност ќе имате вкусен појадок. Погледнете го видеото, Фичо ќе ви покаже како!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **2 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

**Состојки:**

- 6 јајца
- Страк млад кромид или власец
- сол и бибер
- маслиново масло и путер за подмачкување

Внимавајте со печењето на омлетот, може многу лесно да изгори - значи, концентрација во тавчето!

Добар омлет е наука и се учи во школо, сериозно!

### Чекор 1

Матите три јајца, додавате сол и бибер (во смесата).

Подмачкајте ја тавата со маслиново масло, додајте лажица путер и ставете ја на среден оган.

Ја истурате смесата во претходно загреаната тава и постојано правите иксови врз омлетот, се додека не се испржи. Потоа сервирајте по желба.

### Чекор 2

Матите три јајца, додавате сол и бибер (во смесата), додавате ситно сечкан млад кромид или власец, промешувајте.

Подмачкајте ја тавата со путер, додајте малку маслиново масло и ставете ја на среден оган.

Ја истурате смесата во претходно загреаната тава и постојано мешате во сите правци, најизменично.

Сервирајте додека е уште врело, и уживајте!



### Совет

Знаете ли дека француските готвачи добивале рејтинг според способноста колку врсти на омлет можат да направат. Според тоа добивале и свитки (спратови) на капите!

### 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)