



## Омлет со слатки црвени пиперки

Омлетот обично е непланирано јадење кое го правите набрзина кога сте многу гладни и не знаете што да зготвите. Но, постојат многу начини да се подготви овој класичен едноставен ручек и еве една идеја како да го направите поинаков.



### Состојки:

- 3 големи цели печени црвени пиперки
- 6 јајца
- 100 милилитри млеко
- магдонос за гарнир
- сол и бибер
- маслиново масло

### Чекор 1

Исечкајте ги црвените пиперки на тенки ленти.

Овде користиме однапред подготвени слатки црвени пиперки кои се лесни за сечкање, но можете и сами да ги испечете и излупите пиперките.

За овој рецепт ќе бидат доволни една и пол голема пиперка по човек.

### Чекор 2

Во длабока чинија ставете три јајца заедно со 50 милилитри млеко, сол и бибер и изматете

### Чекор 3

Стопете путер во тавата и намачкајте го дното, а потоа сипете ја смесата со јајцата на среден оган.

Не сакаме омлетот да се испржи пребрзу па затоа бидете трпеливи и контролирајте ја температурата.

Расфрлајте ги пиперките врз целиот омлет додека се пржи.

Продолжете да го пржите омлетот на среден оган. Ова е едноставен рецепт, но изненадувачки е како и едноставните рецепти можат да тргнат сосема наопаку ако не внимавате.

Откако омлетот скоро целосно ќе се испржи во средината, превртете го за да ја завршите подготовката.



#### Чекор 4

Време е за сервирање: Едноставно ставете го омлетот на чинија.

Прелијте го со маслиново масло и украсете го со свежо сечкан магдонос.

#### Совет

Ова е толку едноставен, но вкусен начин да се ужива во слатки црвени пиперки заедно со омлет.

Како гарнир можете да ставите и босилек наместо магдонос. Или пак да ставите рендано сирење внатре во омлетот. Дури ни доаѓа и да го попрскаме готовото јадење со мед!

---

#### 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)