

Meksi?ki omlet :)

Pitanje na [mojoj facebook](#) stranici rezultiralo je potvrđnim odgovorom pa sam odlu?ila otkriti vam recept za brzi prilog nekom mesnom jelu ili ?ak kao samostalni obrok - meksi?ki omlet!

B. je bio toliko oduševljen omletom da je ?ak i zaboravio na meso (a to se ne doga?a ?esto :D).

Jednostavni i jeftini sastojci, cca 10-15 minuta i vaš obrok je gotov :)



Omlet za dvije osobe :

4 ve?a jaja

1 crvena paprika

1 zelena paprika

1 manji luk
sol, papar
mješavina meksi?kih za?ina

Priprema :

Narezati luk na sitno i pržiti ga na malo ulja dok ne poprimi zlatnu boju. U me?uvremenu nasjeckati na manje komadi?e papriku i kad luk bude zlatne boje dodati i na laganoj vatri pržiti cca 10 minuta dok paprika ne omekša.

Jaja staviti u posudu i miješati ih pjenja?om dok se ne spoje pa dodati po želji sol, papar i mješavinu za?ina.

Mješavinu za?ina sam prije par mjeseci dobila od Jutarnjeg lista gdje je moj recept bio recept tjedna pa sam je ovaj put odlu?ila upotrijebiti, a izgleda ovako:



<http://hr.kotanyi.com/proizvodi/pregled-proizvoda/product-detail-hr/product-category/grill/>

Kad ste za?inili jaja, a paprike su omekšale samo ih lagano prelijete i miješate dok ne postignu željenu konzistenciju. Pe?i na laganoj vatri cca 1-2 minute.



Jesam rekla da je brzo?

Sliku gotovo omleta nemam jer smo bili gladni pa smo smazali, ali mislim da si možete predo?iti kako to izgleda :)

Možda bi baš ovo moglo biti danas vaš ru?ak ili ve?era :)

U petak se opet malo igramo na blogu, ve? dugo nismo ;) Ali su zato moji fanovi na facebooku posljednjih 2 mjeseca skoro svaki drugi petak profitirali poklonima :)

Ugodan tjedan svima :)

[PRINTAJ ME :\)](#)