

Omlet sa vrganjima :)

Nakon onog napetog dana u prirodi kad smo kupili [Pastrve iz prošlog posta](#), posre?ilo nam se i ubrali smo par vrganja :)

Veliki sam ljubitelj gljiva iako sam ih sada prvi puta samostalno pripremala :)

Surfala sam da na?em pravi recept, a pošto nisam imala puno vrganja morala sam ih spojiti sa ne?im. Tu su došla jaja i sir i dobili smo savršen omlet za dvije osobe :) Originalni recept sam našla [ovdje](#) :)



Sastojci za dvije osobe :

2 manja i 2 srednja vrganja (ili dva velika, ovisi kakve ste sre?e ;)
manji luk

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

6 jaja

100 g sira (gauda)

sol, papar,

vlakac (ako imate svježi odli?no, ja sam upotrijebila sušeni)



Na malo ulja prepržiti luk i na to dodati vrganje nasjeckane na tanke ploškice. Pržiti dok ne dobe lijepu sme?u boju :) Posoliti i popapriti po ukusu.



U posudi pomiješati jaja, sir narezan na kockice i vlasac. Sve izmutiti da se poveže te tom smjesom podlijati vrganje u tavi.



Dobro pomiješati sa se jaja ispeku te da se sir otopi :) I odmah je spremno za konzumaciju :)



Uz omlet, narezala sam na ploškice kruh sa sjemenkama te ga premazala sa maslacem. Na to stavila jednu plošku sira pa malo popaprila i posolila. U pećnicu na 200 stupnjeva cca 5 minuta i to je to :) Brzi snack koji i ne treba biti vezan na omlet :)

Da ne bi mislili da nisam radila ništa slatko cijeli tjedan evo brzog pregleda slatkih stvari koje sam samo ponavljala, nije bilo ništa novo :)



Čoko-banana muffini sa preljevom od čokolade možete naći na ovom [linku](#) samo ovaj put bez višanja :)

Prijateljica mama je slavila rođendan te je ovim putem dobila [Limunsku torticu](#) :) jedna od meni

najdražih tortica ikad :)

Krosane koje sam prvi puta radila, bili su punjeni Nutellom ali mi nisu baš uspjeli, tj. bili su dosta tvrdi i više ko neke kiflice nego kroasani. Radila sam ih po receptu Nataše sa bloga [Moja Slatka Kuhinja](#) :) Naravno, pojeli su se, ?ak su i bili hvaljeni pa me baš zanima žašto nisu bili lagani i "fluffy" nego onako tvrdi :) Ako imate kakve savjete, molim da se raspišete ;)

Ugodan vikend svima želim :)