



ŠPANSKA OMLETA

Odlično kosilo.

Čas priprave: 60 minut.

Sestavine:

- 750g kuhanega krompirja
- 200g kisle smetane
- 50 g slanine, šunke, klobase, hrenovke, ...
- 200 g šampinjonov
- rdeča paprika (ali druga zelenjava po želji ni pa nujno, lahko tudi spustiš)
- 1 čebula
- 2 žlici oljčnega olja
- 1 žlička soli
- 6 jajc



Za zraven: skleda solate.

Priprava:

1. Krompir skuhaj v lupini do mehkega. Nato ga ohladi, olupi in nareži na tanke rezine.
2. Šampinjone nareži na tanke rezine.
3. Čebulo drobno seseklaj. Na majhne koščke nareži tudi rdečo papriko.
4. Na drobno nareži tudi slanino.
5. Na olju prepraži nasekljano čebulo, nato dodaj slanino.
6. Čez minuto dodaj v ponev še gobice in papriko. Praži 10 minut in ves čas mešaj.
7. Zmanjšaj ogenj, dodaj krompir in nežno pomešaj.
8. Jajca razžvrkljaj skupaj s kislom smetano in v to zmes dodaj žličko soli. Dobljeno zmes vliješ v ponev čez gobice in krompir.
9. Pečeš na zmernem ognju približno 30 minut, pokrito s pokrovko in NE mešaš. Vsake toliko le potreseš ponev, da se spodaj omleta premakne in ne prime na dno.
10. Po 30 minutah previdno streseš omleto iz ponve na servirni krožnik. Razrežeš kot torto in postrežeš. **Pa dober tek!**