



Omlet sa začinskim biljem i punjenjem od crvenog kupusa

⌚ 30–35 Min   

Priprema

- 1 Prvo pripremite crveni kupus. Da biste to učinili, crveni kupus sitno narežite i dobro promiješajte sa soli i šećerom. Zatim procijedite.
- 2 Sada dodajte ocat i ulje te začinite solju i paprom. Ostavite neka malo odstoji. U međuvremenu pripremite omlet sa začinskim biljem. Da biste to učinili, stavite brašno u zdjelu. Odvojite žumanjke i bjelanjke pa žumanjke pomiješajte s mlijekom i malo soli.
- 3 Zatim umiješajte brašno i začinsko bilje. Ostavite tijesto da kratko odstoji kako bi začinsko bilje razvilo svoj puni okus. Istodobno istucite čvrsti snijeg od bjelanjaka i umiješajte tijesto. Zagrijte malo ulja u tavi i dodajte oko 5-6 žlica tijesta za svaki omlet.
- 4 Tijesto dobro rasporedite i prepecite s obje strane do zlatno boje.
- 5 Gotov omlet stavite na tanjur i napunite crvenim kupusom. Preklopite ga ili poslužite otvoreno, po želji.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

125 g	Brašna
3 kom	Velika jaja
200 ml	Mlijeka
2 žlice	Ulja
1 žličica	♦ Peršin usitnjeni
1 žličica	♦ Kopar usitnjeni
1 žličica	♦ Ružmarin mljeveni

Za punjenje:

300 g	Crvenog kupusa
30 ml	Maslinovog ulja
2 žlice	Bijelog octa
1 žlica	Šećera
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Himalajska sol

