



Zeliščna omleta z rdečim zeljem

🕒 30–35 Min   

Priprava

- 1 Najprej pripravite nadev. Rdeče zelje na drobno narežite ga dobro premešajte s soljo in sladkorjem ter odcedite.
- 2 Dodajte kis in olje ter začinite s soljo in poprom. Zelje pustite stati in pripravite omleto. Ločite rumenjake in beljake. Rumenjake zmešajte z mlekom in sčepcem soli, nato pa jih zmešajte z moko in zelišči.
- 3 Maso pustite nekaj časa stati, da lahko zelišča razvijejo svoj okus. Stepite beljake in jih primešajte masi. Na ponvi segrejte nekaj olja in dodajte 5 do 6 žlic mase za posamezno omleto.
- 4 Maso lepo razporedite po ponvi ter pecite na obeh straneh do zlato rjave barve.
- 5 Pečeno omleto dajte na krožnik ter obložite z zeljem. Servirate lahko prepognjeno ali odprto.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|----------|------------------------|
| 125 g | Moke |
| 3 | Jajca |
| 200 ml | Mleka |
| 2 žlici | Olja |
| 1 žlička | ♦ Peteršilj zdrobljeni |
| 1 žlička | ♦ Koper rezani |
| 1 žlička | ♦ Rožmarin listi |

Za nadev:

| | |
|---------|----------------------|
| 300 g | Rdečega zelja |
| 30 ml | Oljčnega olja |
| 2 žlici | Belega vinskega kisa |
| 1 žlica | Sladkorja |
| | ♦ Jedilna sol |
| | ♦ Poper pisani celi |

