



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 ščepec 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	Moko
3	Jajca
200 ml	Mleka
2 žlici	Olja
1 žlička	♦ Peteršilj zdrobljeni
1 žlička	♦ Koper zdrobljen
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

