**Jajčna omleta ali frtalja**

Sestavine (za 4 osebe):

8 jajc

zelenjava (listi mlade čebule, por, drobnjak, šparglji, paradižnik, korenje, bučke, …)

sir (po izbiri)

zelišča (listi rmana, cvetovi bezga, …)

šunka, panceta, klobasa,…

začimbe (sol, poper, timijan, majaron, …)

Postopek priprave:

Jajca v posodi dobro premešaj in prilij malo mleka ali kisle smetane, da bo jed bolj rahla.

Nato pa dodaj sestavine po izbiri, ki jih pred tem nareži na drobne koščke. Lahko zmešaš sir, zelenjavo in zelišča, ali zelenjavo in šunko (panceto, klobaso, …), ali si izbereš svojo kombinacijo sestavin.

Pripravljeno zmes vlij na ponev, na keteri si predhodno segrel/-a olje. Zmes razporedi po celi površini v obliki omlete. Ko se speče na eni strani, jo obrni in peci še na drugi. Jed je pripravljena.

Dober tek!