

# Omlet sa vrganjima



75 g sitno sjeckanih šarlota, ili crvenog luka (ljubičaste boje)  
150 g svježih vrganja  
½ TL friško mljevenog papra  
¼ EL vegete  
25 g margarina ili putra  
3-4 jaja

Rastopimo oprezno maslac, da ne posmeđi, ubacimo sjeckane šarlote i kratko prodinstamo. Tek toliko da šarlote malo promjene boju (ako radite sa lukom malo dulje da luk lagano postane staklast).



Ubacimo vrganje narezane na listiće, popaprimo i prodinstamo dok se vrganj ne smanji na polovicu svoje veličine. Zalijemo sa razmućenim jajima i dodamo vegetu. Promješamo i zapržimo..



**Dobar tek!!**

**Tomek** © [www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com) ®