

BELA KAJGANA ILI OMLET OD BELANACA

Sastojci:

12 belanaca
60 g pancete
3 zelene paprike "šilje"

Postupak:

Papriku iseći na srednje krupne komade. Pancetu iseckati i propržiti, čim počne da pušta masnoću doati papriku i pržiti zajedno nekoliko minuta, da slanina postane hrskava a paprika ostane polu presna. Uлити belanca i nastaviti prženje još minut ili dva uz mešanje. Servirati odmah.

Napomene:

Ako izostavljate slaninu, posolite belanca. Ja nisam ni malo soli dodavala, jer je panceta bila dovoljno slana.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2018/08/bela-kajgana-ili-omlet-od-belanaca.html>