

ку од других омлетова се омлет не пресавања (не ролује).

Јаја „на око“. Припремају се самостално, или се комбинују са разним додацима. Обично се припремају са сухомеснатим производима, млечним производима, поврћем, итд. Највише се конзумирају за доручак. Осим тога, додају се месним и јелима по поруцбини (стекови, бифтеци, разне шницле).

Пржена јаја „на око“. У тигањ или ватросталну здјелу загријати масноћу. У посебну здјелу или тањир разбити јаја, пазећи да се жуманца не разлију. Јаја (2 комада) спустити на загријану масноћу. Врућом масноћом (кашиком) преливати преко жуманаца. Посолити и сервирати на тањир (ватросталну здјелу). На жуманца ставити зрнце бибера. Декорисати першуном, парадајзом, краставцима и сл.

Хемендекс (енглеско национално јело). У тигањ или ватросталну здјелу загријати масноћу. Пресовану шунку исјећи на танке шните и ставити на загријану масноћу. Окренути и другу страну, да се испржи. Додати јаја са цијелим жуманцима да се испрже. Посолити, сервирати и декорисати као и пржена јаја „на око“. Највише се конзумирају за доручак.