

Fritata

4 porcje 7 min

Składniki

- 5 jajek
- 3 średniej wielkości ugotowane ziemniaki (ugotowane lekko, nie mogą być całkiem rozgotowane)
- ½ papryki czerwonej
- mały kawałek cukinii pokrojonej w kostkę
- ½ cebuli
- 2 ząbki czosnku
- ser żółty (starty w robocie Kohersen)
- łyżka oleju
- sól, pieprz

Przygotowanie

1. Nastaw piekarnik – 180 stopni W naczyniu żaroodpornym posmarowanym dowolnym tłuszczem (masłem lub olejem) ułóż na dnie pokrojone, w plastry ugotowane ziemniaki

2. W naczyniu głównym załóż motylek, wbij jajka, dodaj sól i pieprz

   15 sek. + 2

3. Przełóż jajka do innego naczynia Do naczynia głównego wrzuć cukinię, paprykę, cebulę i czosnek.

   15 sek. + 3

4. Podsmaż

   5 min

5. Podsmażone warzywa dodaj do masy jajecznej, starty ser żółty również. Całą masę warzywno-jajeczną wymieszaj, dopraw solą i pieprzem i zalej naczynie żaroodporne aby przykryła ziemniaki Piecz w piekarniku w temp 180 stopni, 20-25 minut.

6. Do takiej fritaty możesz dodać także szynkę, boczek, kukurydzę oraz groszek…To danie, które przygotujesz z dowolnych składników, które lubisz…