

Recepty



Frittata

Ingredience

papriková klobása nebo chorizo: **1 ks**

anglická slanina - plátky: **6 ks**

vejce: **5 ks**

olivový olej: **2 PL**

jarní cibulka: **1 ks**

brambory: **2 ks**

čedar: **80 g**

cherry rajčátka: **6 ks**

hrst petrželové natě

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Na tenké plátky nakrájíme brambory a v osolené vodě vaříme asi 10 minut. Nakrájíme na nudličky anglickou slaninu, na kolečka klobásu. Na pánvi s olivovým olejem opékáme asi po dobu dvou minut slaninu, přidáme klobásu a opékáme ještě asi minutu. Děrovanou lžící vytáhneme slaninu i klobásu a dáme...

Frittata - recept

Na tenké plátky nakrájíme brambory a v osolené vodě vaříme asi 10 minut. Nakrájíme na nudličky anglickou slaninu, na kolečka klobásu. Na pánvi s olivovým olejem opékáme asi po dobu dvou minut slaninu, přidáme klobásu a opékáme ještě asi minutu. Děrovanou lžící vytáhneme slaninu i klobásu a dáme stranou. V míse rozklepneme vejce, které osolíme, opeříme a rozšleháme. Přidáme na kolečka nakrájenou jarní cibulku, půlku sýra, opečenou klobásu se slaninou a uvařené brambory. Do pánve vlijeme vaječnou směs, kterou stejnoměrně rozhrneme a pomalu **opékáme asi 5 minut**. Po dobu opékání rozložíme nahoru na polovinu nakrájená cherry rajčátka a posypeme sýrem. Pokud máme frittatu zespod zlatavou, vložíme do rozehřáté trouby, až se sýr nahoře roztaví. **Frittatu** necháme na 5 minut odstavenou, sesuneme opatrně na prkénko, rozkrájíme na výseče a posypeme perželkou. Podáváme s pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí