

## Doradca Smaku XII: Frittata z wędliną i serem, odc. 28



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa wiejska</b>	100 gramów
<b>boczek</b>	100 gramów
<b>ser gouda</b>	4 plastry
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>marchewka ugotowana</b>	1 sztuka
<b>ziemniaki ugotowane</b>	2 sztuki
<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>mleko 3,2%</b>	1/2 szklanki

#### Na dip:

<b>serek homogenizowany naturalny</b>	200 gramów
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>anchois</b>	4 sztuki
<b>szczypiorek</b>	1/2 pęczka
<b>rzodkiewki</b>	4 sztuki
<b>cebula</b>	1/2 sztuki

#### Do smaku:

**Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat**

**Cząber suszony Prymat**

**Pieprz biały mielony Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Siekamy czosnek, cebulę, kiełbasę i boczek. W plastry kroimy ugotowane ziemniaki oraz ugotowaną marchewkę. Na suchej patelni wytapiamy tłuszcz z boczku, a następnie dodajemy kiełbasę. Podsmażamy chwilę i dodajemy czosnek, cebulę, ziemniaki oraz marchewkę. Doprawiamy przyprawą do ziemniaków i frytek.

Jajka wbijamy do miski, po rozkłóceniu mieszamy je z mlekiem oraz suszonym cząbrem. Tak przygotowaną masą zalewamy zawartość patelni i podsmażamy parę minut na małym ogniu, aż jajko po bokach patelni się zetnie. Na wierzchu dania układamy plastry sera gouda i wstawiamy patelnię do nagrzanego do temperatury 160-170 stopni piekarnika na 30 minut.

### **DIP:**

Siekamy i rozgniatamy ząbki czosnku, kroimy pół cebuli w kostkę, siekamy filety anchois oraz garść szczypiorku. Rzodkiewki trzemy na tarce. Naturalny serek homogenizowany dodajemy do miski, dodajemy do niego przygotowaną wcześniej rzodkiewkę, szczypiorek, posiekane anchois, cebulę i czosnek. Całość przyprawiamy białym pieprzem mielonym i dokładnie mieszamy.

### **Podanie:**

Frittatę kroimy na 4 części, podajemy z miseczką dipu.