

Frittata z cukinią i tymiankiem



KULINARNE PRZGODY GATITY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	350 g
jajko	5 szt
ząbki czosnku	2 szt
serek śmietankowy	3 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
posiekane listki tymianku	2 łyżeczki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię myjemy, osuszamy i ścieramy na grubej tarce. Układamy na sitku, delikatnie solimy i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie dokładnie ją odciskamy, aby pozbyć się soku. Czosnek drobniutko siekamy. Do miski wbijamy jajka, wrzucamy czosnek, serek śmietankowy, cukinię i listki tymianku. Wszystko dokładnie mieszamy i przyprawiamy. Na patelni o średnicy 20 cm rozgrzewamy odrobinę oleju, wlewamy masę jajeczną i smażymy na średnim ogniu pod przykryciem. Po około 10-15 minutach, gdy masa się lekko zetnie także z góry przekładamy frittata na drugą stronę przy pomocy pokrywki lub talerza. Smażymy kolejne 10 minut. Od razu podajemy, choć na zimno frittata też doskonale smakuje.