

Frittata z łososiem i serkiem



JOLANTA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jaja	3 szt
serek śmietankowy	1/2 opakowania
oliwki zielone	5 szt
pomidory koktajlowe (czerwone)	4 szt
łosoś filet	120 g
szczypiorek	1/2 pęczka
oliwa	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka wbijamy do miski i mieszamy widelcem. Doprawiamy solą i pieprzem.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy 2 łyżki oliwy do smażenia.

Jajka wlewamy na patelnię i od razu dodajemy pokrojony serek śmietankowy, kawałki łososia, pomidorki i oliwki oraz część posiekanego szczypiorku (resztę zostawiamy do dekoracji).

Smażymy pod przykryciem około 10 minut. Przed podaniem posypujemy pozostałym szczypiorkiem.