

Frittata mocno wędzona



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	8 szt
boczek wędzony	15 dag
suszone pomidory	50 g
ser żółty	10 dag
pietruszka zielona	1 pęczek
oliwa	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
cebula dymka ze szczypiorkiem	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i pomidory kroimy w paseczki, pietruszkę i dymkę drobniutko siekamy a ser ścieramy na tarce.

Jajka roztrzepujemy i mieszamy z resztą składników- przyprawiamy.

Naczynie żaroodporne smarujemy oliwą z oliwek, a następnie powoli wlewamy do niego masę jajeczną- zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni około 25 minut.

Potrawa wyśmienicie smakuje na ciepło jak i na zimno.

Prezentuje się idealnie pokrojona tak jak pizza.