

Ekspresowa frittata z serem brie z orzechami



JOLANTA_P-S



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	4 szt
mleko	100 ml
semolina	1 łyżeczka
wędzona szynka	6 plastrów
sól i pieprz	
szczypiorek	
ser brie	1/2 (z orzechami)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miseczki wlewamy mleko, wsypujemy semolinę i mieszamy wbijamy 4 jajka. Jajka roztrzepujemy z mlekiem wymieszanym z semoliną i doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 2 Do 2 mini form do tarty wkładamy po 3 kawałki szynki i robimy z nich rant. Wsypujemy ser pokrojony w kostkę,
- KROK 3 wlewamy masę jajeczną i wsypujemy siekany szczypiorek, doprawiamy solą i pieprzem
- KROK 4 wstawiamy na 3 minuty do mikrofalówki ustawionej na średnią moc, gdy frittata się napuży wyjmujemy formę ostrożnie gdyż jest bardzo gorąca i doprawiamy kolorowym pieprzem, solą. Można podawać na ciepło jak i na zimno.