

frittata ziemniaczana w żółtych barwach



AGA130982



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kukurydza	1 puszka
jajko	3 sztuki
listki tymianku	1 łyżki
sól	do smaku
masło	1 łyżka
ziemniaki ugotowane	w mundurkach sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie obieramy i kroimy na plasterki wrzucamy na patelnię z łyżką masła i podsmażamy dokładamy kukurydzę w tym samym czasie mieszamy w misce jajka z solą i tymiankiem i wlewamy to na ziemniaki smażyjemy ok 10 minut jajka muszą się ściąć na górze studzimy i kroimy na trójkąty