

Frittata z kurkami i kurczakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	100 g
kurki	100 g
jajko	4
mleko 2%	2 łyżki
pomidor	3 grube plastry
masło	do smarowania naczynia
tymianek	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki sparzamy wrzątkiem i odcedzamy. Kurczaka natartego pieprzem i słodką papryką grillujemy. Jajka wbijamy do miski, dodajemy mleko, pieprz, tymianek i roztrzepujemy. Naczynie do zapiekania smarujemy masłem. Roztrzepane jajka łączymy z kurkami i kurczakiem pokrojonym w kostkę. Całość przekładamy do naczynia, na wierzch kładziemy plastry pomidora i pieczemy w 180°C do momentu, aż masa jajeczna całkowicie się zetnie.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)