

Spaghetti frittata



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

makaron spaghetti	200 g
jajko	2 szt
mleko 3,2%	4 łyżki
masło	2 łyżki
parmezan starty	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron rozgrzałem we wrzącej wodzie. Odcedziłem, przełożyłem do miski.

Do przestudzonego makaronu dodałem ubite jajka, 4 łyżki parmezanu i mleko. Dopałem solą i pieprzem, starannie wymieszałem.

Patelnię ustawiłem na średnim ogniu, rozpuściłem masło. Wlałem mieszaninę makaronu z jajkami, przykryłem, smażyłem ok. 5 minut.

Gdy frittata ścięła się i zrobiła lekko brązowa na wierzchu odwróciłem ją i usmażyłem drugą stronę. Podałem posypaną z startym parmezanem.