

## **Frittata**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **8jaja**
- **4 srednja krompira**
- **100 gslanine**
- **1mladi luk**
- **1 paprika**
- **1šargarepa**
- **oko 10listova koprive**
- **so**
- **biber**

## **Priprema**

Krompir ocistiti, iseci na kolutove, skuvati dok ne omekša, ocediti i ostaviti sa strane. Jaja izmutiti, posoliti, pobiberiti i ubaciti listove koprive i ostaviti sa strane.

Iseckanu slaninu propržiti na malo ulja, pa staviti iseckano povrce i propržiti, dok malo ne omekša.

Zatim ubaciti krompir, posoliti, pobiberiti i još malo promešati i na kraju sipati izmucena jaja. Promešati lagano, skinuti sa ringle i staviti u zagrejanu rernu. Peci na 200 C do zlatno žute boje.

## **Savet**

Frittata je italijanski omlet u prevodu jaje-torta i može da se kombinuje sa drugim raznim namirnicama kao što su meso, sirevi, razno povre. See se na kriške i služi sa topla ili hladna sa salatom po izboru.