Fritata sa sosom od rena



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Fritata:

- **8**jaja
- **3 kašike**kisele pavlake
- **150 g**graška
- **300 g**tikvica
- **70 g**slanine
- **50 g**kackavalja
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli i bibera

Sos od rena:

- **200 g**svežeg sira
- **1 kašika**ren salate
- **1 kašika**senfa

Priprema

Umutiti jaja sa pavlakom, umešati kuvani grašak i narendani kackavalj. Dodati so i biber po ukusu.

Na maslinovom ulju propržiti sitno seckani luk. Zatim dodati sitno seckane tikvice i kratko prodinstati. Potom dodati kockice slanine i sve kratko prodinstati.

Povrce ohladiti i izmešati sa smesom od jaja. Smesu sipati u pouljanu vatrostalnu posudu i peci oko 20 minuta na 200 stepeni.

Sos od rena: Izmesati sir sa renom i senfom. Dodati soli po ukusu i potrebi.

Savet