

Fritata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 200 gtestenine
- 100 gspanaca
- 100 gšampinjona
- 100 gslanine
- 200 gpunomasnog sira
- 400 gceri paradajza
- 50 gparmezana
- 1 cenbelog luka
- 1 glavica crnog luka
- po ukususoli, bibera, zacina
- 1/2 kašice bosiljka

Priprema

Skuvati 200 g testenine.

Na malo ulja izdinstati crni i beli luk, slaninu, šampinjone, spanac i paradajz.

Dodati zacine so, biber i suvi biljni zacin pa sve to sjediniti sa skuvanom testeninom.

Malo pouljiti posudu za pecenje pa u nju presuti namirnice, naliti zatim umucenim jajima prethodno zacinjenim solju i pomešanim sa parmezanom i punomasnim sirom. Dodati zatim kriške paradajza i 1/2 kašike bosiljka.

Sve to staviti u zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 190 stepeni.

Savet