

## **Pasta Blasta - Fritata**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za pastu:**

- **1 pakovanjetaglaitela**
- **6jaja**
- **100 g parmezana**
- **1zelena babura**
- **1/4 šoljemleka**
- **2 kašicicesitno izrendanog bosiljka**
- **1/2 kašicicemešano so i biber**

### **Priprema**

Isecite na kriške zelenu papriku ispecite u tiganju gde ste sipali malo ulja i 1 kašiku putera. Istovremeno predgrejte rernu na 180 stepeni Celzija.

Razbijte 6 jaja u povecu ciniju. Sipajte 1/4 šolje mleka i 1/3 šolje izrendanog parmezana, 1-2 kašice iseckanog suvog bosiljka i so i biber prema ukusu.

Možete ovo miksatи mikserom ili rucno, uglavnom izmiksajte da dobijete vazdušasto penastu masu.

Tagliatele koje ste ranije skuvali, (to svi znamo da uradimo?), kuhinjskim makazama ili nožem presecite na pola i dodajte u ciniju. Pažljivo promešajte. Sada sipamo u tiganj u kome smo ranije pržili papriku.

Ovo na šporetu pustite da se malo zapece. Spatulom odvajajte ivice, gde ce se narocito jaja rado zadržati, pa da vam ne zagore. S vremena na vreme prodrmajte tiganj da budete sigurni da se fritata nije zalepila za dno.

Ovo pecenje na šporetu bi trebalo da traje svega 4 do 5 minuta. Možete sada posuti sa oko 1/4 šolje rendanog parmezana. Ja dodam još i šolju rendanog kackavalja. Ne brinite ako u ovom delu primetite da jaja u sredini nisu sasvim pecena.

Ako tiganj u kome ste ovo spremali nema metalnu dršku možete srebrnom folijom obmotati dršku, pre nego što stavite u rernu.

Kada fritata izgleda kao moja na slici onda je gotova. To bi bilo oko 10 minuta u rerni na srednjoj vatri.

Servirajte uz zelenu salatu. Prijatno

### **Savet**

Ovo je odličan recept koji možete koristiti ,ako ste ranije kuvali za drugo jelo testeninu pa vam je ostalo.