

Fritata sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 1 šolja (od jogurta) brašna
- 1 čaša jogurta
- 1 kašičica sode bikarbone

Za fil:

- 300 g mlevenog mesa
- 2 glavice crnog luka
- 2 kašike ulja
- po ukusu soli
- po ukusu bibera

Za dekoraciju:

- listići bosiljka

Priprema

Crni luk iseci sitno i propržiti ga na ulju dok ne postane staklast. Dodati mleveno meso i mešati dok meso ne promeni boju. Posoliti po ukusu i dodati bibera. Pustiti da se malo prohladi. Jogurt i sodu bikarbonu pomešati i ostaviti da odstoji 5 minuta. Umutiti mikserom belanca, dodati žumanca i sve ostale sastojke pomešati. U plehu staviti pola testa, pa fil pa preostalo testo. Dekorirati listićima bosiljka. Peci na 170 C 40 minuta. Prijatno.

Savet

Priprema nije zahtevna, sve potrebne namirnice imamo u kui, potrebna je samo dobra volja! Uz sezonsku salatu može zameniti ruak. Idealno se slaže sa jogurtom ili kiselim mlekom za doručak ili večeru. Fritata je sona i mekana. Probajte.