

Fritata sa mortadelom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4jajeta**
- **1prazliuk**
- **200 gCarnex mortadele**
- **1paprika**
- **2paradajza**
- **100 ggraška**
- **100 gputera**
- so
- biber
- **2 kašikeulja**

Priprema

Iseci mortadelu na krupnije kocke i pržiti u tiganju na malo putera i ulja. Kada je mortadela promenila boju dodati praziluk, paradajz i grašak. Sve zajedno promešati, dodati papriku secenu na tracice. Posoliti i pobiberiti. Dinstati 5 minuta.

Umutiti jaja i preliti nadev u tanjiru, jednom promešati i ostaviti da se lagano zapece jaje.

Fritatu iseci i servirati uz kukuruzni hleb.

Savet

Ostale recepte za doruak možete pogledati ([ovde](#))