# *Frittata*

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **oko 600 g**ocišcenog krompira
- **4**jajeta
- **4 kašike**maslinovog ulja
- **oko 200 g**ribanog sira
- so
- biber

## Priprema

Krompir oguliti, oprati i posušiti, pa naribati. Zagrijati maslinovo ulje u tavi ili šerpi (koja se može staviti u rernu) precnika 24-26 cm. Pržiti krompir uz neprestano miješanje. Zaciniti.

Ulupati jaja. Dodati so i biber. Preliti preko prženog krompira.

Preko rasporediti ribani sir.

Staviti u zagrijanu pecnicu. Peci na 200 C, da porumeni.

Kratko prohladiti, pa poslužiti!

## Savet

Odlino jednostavno jelo; najbolje poslužiti uz svježi paradajz i jogurt.