Fritata sa slaninom i tikvicama

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100 g**pancete (iseckane)
- **1**zelena tikvica (narendana)
- **1**obicna tikvica (narendana)
- **1**crvena paprika (sitno iseckana)
- **150 g**kackavalja (narendanog ili iseckanog)
- **1 šolja**paradajz pelata
- **2**mladi luk (sitno iseckan)
- so
- biber
- bosiljak
- **1 svež**paradajz
- cili
- peršun
- **po želji**parmezan

Priprema

Ukljucite rernu da se greje na 200°C. U ciniji umutite jaja i ostavite sa strane. Prvo propržite slaninu i mladi luk na srednjoj temperaturi. Zatim dodati tikvice, jer one puste vodu pa pred sam kraj dodati papriku i iseckan paradajz pela, so, biber, cil i peršun. Tada ubacite i kackavalj, prelijte umucenim jajima i pospite parmezanom.

Odozgo stavite svež paradajz isecen na kolutove. Peci u zagrejanoj rerni 20-25 minuta na 200C.

Savet