Fritata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **200 g**testenine
- **100 g**spanaca
- **100 g**šampinjona
- **100 g**slanine
- **200 g**punomasnog sira
- **400 g**ceri paradajza
- **50 g**parmezana
- **1 cen**belog luka
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli, bibera, zacina
- **1/2 kašicice**bosiljka

Priprema

Skuvati 200 g testenine.

Na malo ulja izdinstati crni i beli luk, slaninu, šampinjone, spanac i paradajz.

Dodati zacine so, biber i suvi biljni zacin pa sve to sjediniti sa skuvanom testeninom.

Malo pouljiti posudu za pecenje pa u nju presuti namirnice, naliti zatim umucenim jajima prethodno zacinjenim solju i pomešanim sa parmezanom i punomasnim sirom. Dodati zatim kriške paradajza i 1/2 kašike bosiljka.

Sve to staviti u zagrejanu rernu i peci 30 minuta na 190 stepeni.

Savet