



Ароматна фритата със зеленчуци и пармезан

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Яйца
1 с.л.	Прясно мляко
20 г	Настърган пармезан
15 бр.	Чери домати
2 стръка	Зелен лук
1 ч.ч.	Пресен босилек
½ бр.	Тиквичка
	♦ Морска сол
	♦ Пипер меланж на зърна
1 с.л.	♦ Микс домати и билки
	Зехтин

- 1 Измийте и разполовете чери домати. Нарежете зеления лук на кръгчета. Измийте тиквичката, разполовете по дължина и нарежете на тънки лентички (по широчина).
- 2 Разбъркайте яйцата с млякото и пармезана. Овкусете с подправките и изсипете в тавичка.
- 3 Опържете зеленчуците на тиган с малко зехтин. Добавете ги към яйцата с изключение на домати.
- 4 Опечете във фурната на 180°C за около 8 минути. След това наредете домати отгоре и върнете във фурната за още 8 минути.
- 5 Разпръснете листенца пресен босилек отгоре и се насладете на фритата топла или студена, с прясно изпечена багета и салата.

