

Budincă cu legume

35—45 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

6	Ouă mari
1 lingură	Lapte
20 g	Parmezan dat prin răzătoare
15	Roșii cherry
2 legături	Ceapă verde
1 cană	Busuioc proaspăt
0.5 buc	Zucchini
	Verdețuri italiene
	Sare de mare iodată
	Piper mozaic boabe
	Ulei pentru prăjit
	Ulei de măsline

Pregătire

1. Se pregătesc legumele. Se spală și se taie roșiile în jumătate. Se taie ceapa în rondele fine. Se spală dovlecelul, se taie în jumatate pe lungime si apoi cubulețe.
2. Se amestecă ouăle cu lapte, parmezan, sare, piper și 1 lingură de ierburi italiene. Se toarnă totul într-o caserolă rotundă.
3. Se prăjesc legumele într-o tigaie cu puțin ulei de măsline, după care se adaugă în amestecul de ouă, cu excepția roșiilor, și se împart uniform.
4. Se da caserola la cuptor, la 180°C căldură sus/jos pe raftul din mijloc pentru aprox. 15 minute până când amestecul s-a întărit. La jumătate, puneți roșiile deasupra și se continua coacerea.
5. Budinca poate fi savurată caldă sau rece alături de o bucată de bagheta crocantă.