



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
	♦ Verdeturi italiene
	♦ Sare de mare iodată
	♦ Piper mozaic boabe
	Ulei pentru prăjit
	Ulei de măsline

Budincă cu legume

⌚ 35—45 Min. ♡ ♡ ♡

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 jumătate pe lungime și 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 continuă coacerea.
- 5 Budinca poate fi savurată caldă sau rece alături de o bucată de bagheta crocantă.

