



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.

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 |

