

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

6 шт.	Великих яєць
1 ст.л.	Молока
20 г	Тертого пармезану
15 шт.	Коктейльних помідорів
2 шт.	Цибулі
50 г	Свіжого базиліка
0.5 шт.	Цукіні
	Сіль морська йодована
	Суміш перців
1 ст.л.	Трави італійські
	Оливкова олія

Барвиста овочева яєчна запіканка

35—45 хв

Приготування

1. Спочатку підготувати овочі. Помідори помити і розрізати навпіл. Нарізати ріпчасту цибулю тонкими кільцями. Половину цукіні також вимити, розрізати уздовж навпіл та нарізати дрібними шматочками.
2. Змішати яйця з молоком, пармезаном, італійськими травами, приправити сіллю та перцем. Вилити в круглу каструлю.
3. Обсмажити овочі на пательні з невеликою кількістю оливкової олії. Потім додати овочі, крім помідорів, до яєчної суміші.
4. Випікати запіканку в духовці при температурі 180°C на середній полиці приблизно 15 хв, поки суміш не застигне. Викласти зверху помідори і продовжити випікати.
5. Готова запіканка смакує з теплим або холодним багетом та хрустким салатом.