



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.

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

