

Fritaja s graškom, špinatom i sirom

30–35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

8 kom	Jaja
120 ml	Mlijeka
0.5 žlice	Quick & Easy za Povrće
80 g	Špinata
100 g	Graška
120 g	Svježeg sira
20 g	Maslaca

Priprema

1. Zagrijte pećnicu na 200 °C. U zdjelu dodajte jaja, mlijeko, 50 g sira i Q&E začin za povrće pa dobro sjedinite pjenjačom. Ostavite sa strane.
2. Zagrijte maslac u tavi koja može u pećnicu (promjera 25–28 cm) na srednjoj vatri. Dodajte špinat i prstohvat soli te kuhajte, povremeno miješajući, dok špinat ne uvene. Dodajte smjesu od jaja i lagano protresite tavu da se ravnomjerno rasporedi.
3. Pospite graškom i ostatkom sira te prebacite u pećnicu i pecite 15–20 minuta ili dok se jaja ne stegnu. Poslužite uz kruh i jogurt.