



Fritaja s graškom, špinatom i sirom

🕒 30–35 Min 

Priprema

- 1 Zagrijte pećnicu na 200 °C. U zdjelu dodajte jaja, mlijeko, 50 g sira i Q&E začin za povrće pa dobro sjedinite pjenjačem. 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 raspoređi.
- 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.

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

