

Frittata cu mazăre, spanac și brânză

— Min.

Pregătire

1. Preîncălziți cuptorul la 200 °C. Într-un bol, amestecați ouăle, laptele, 50 g de brânză și amestecul de condimente pentru legume. Bateți bine și puneți deoparte.
2. Încălziți untul într-o tigaie rezistentă la cuptor (cu diametrul de 25–28 cm), la foc mediu. Adăugați spanacul și un praf de sare și gătiți, amestecând din când în când, până când spanacul se înmoaie. Turnați amestecul de ouă și mișcați ușor tigaia pentru a se distribui uniform.
3. Presărați mazărea și restul de brânză. Transferați tigaia în cuptor și coaceți timp de 15–20 de minute, sau până când ouăle sunt bine închegate. Serviți cu pâine și iaurt.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

8	Ouă
120 ml	Lapte
0.5 lingură	Verdețuri de Provence
80 g	Spanac
100 g	Mazăre
120 g	Brânză proaspătă
20 g	Unt