



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

8 бр.	Яйца
120 ml	Прясно мляко
80 g	Спанак
100 g	Грах
120 g	Сирене
20 g	Масло
½ с.л.	♦ 5 Билки Провансал
	♦ Морска сол

Фритата с грах, спанак и сирене

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

- 1 Загрейте фурната на 200°C предварително. В купа разбийте яйцата с млякото и подправките. Напрошете половината сирене в сместа.
- 2 В огнеупорен тиган разтопете маслото на среден котлон. Добавете спанака, подсолете и го разбърквайте в тигана, докато омекне.
- 3 Изсипете сместа с яйцата в тигана заедно с граха и разбъркайте, за да се разпределят зеленчуците равномерно.
- 4 Напрошете останалото сирене отгоре и сложете тигана във фурната за 15-20 минути.

СЪВЕТ: Ако нямате огнеупорен тиган, просто изсипете сместа в тава.

