



# Фриттата с горошком, шпинатом и сыром

🕒 30–35 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. В миске смешайте яйца, молоко, 50 г сыра и приправу для овощей. Хорошо взбейте и отставьте в сторону.
- 2 Разогрейте сливочное масло в жаропрочной сковороде (диаметром 25–28 см) на среднем огне. Добавьте шпинат и щепотку соли и готовьте, периодически помешивая, пока шпинат не завянет. Добавьте яичную смесь и слегка потрясите сковороду, чтобы она равномерно распределилась.
- 3 Посыпьте горошком и оставшимся сыром. Переставьте в духовку и запекайте 15–20 минут или до тех пор, пока яйца не схватятся. Подавайте с хлебом и йогуртом. Приятного аппетита!

## Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

8 шт.	Яйца
120 мл	Молоко
80 г	Шпинат
100 г	Горошек
120 г	Сыр
1 ч.л.	♦ Приправа для овощей и грибов на углях
20 г	Сливочное масло

