

Фриттата с горошком, шпинатом и сыром

30–35 Мин.

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

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 200 °C. 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!