



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

8 szt	Jajo
120 ml	Mleko
0.5 łyżki	♦ Umami mieszanka przyprawowa
80 g	Szpinak
100 g	Groszek zielony
120 g	Świeży ser
20 g	Masło

Frittata z groszkiem, szpinakiem i serem

🕒 20–25 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej piekarnik do 200 °C. W misce połącz jajka, mleko, 50 g sera oraz mieszankę przyprawową Umami. Dokładnie wymieszaj trzepaczką i odstaw.
- 2 Na patelni nadającej się do piekarnika (o średnicy 25–28 cm) rozgrzej masło na średnim ogniu. Dodaj szpinak oraz szczyptę soli i smaż, mieszając od czasu do czasu, aż szpinak zwiędnie. Wlej masę jajeczną i delikatnie potrząśnij patelnię, aby równomiernie się rozprowadziła.
- 3 Posyp groszkiem i pozostałym serem. Wstaw patelnię do piekarnika i piecz przez 15–20 minut, aż jajka się zetną. Podawaj z pieczywem i jogurtem.

