



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

6 kom	Velikih jaja
1 žlica	Mlijeka
20 g	Ribanog parmezana
15 kom	Cherry rajčica
2 kom	Mladog luka
1 šalica	Svježeg bosiljka
0.5 kom	Tikvice
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 žlica	♦ Začinsko bilje na talijanski
	Maslinovo ulje

Šareni složenac od jaja od povrća

⌚ 35—45 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 U prvom koraku pripremite povrće. Operite i prepolovite rajčice. Mladi luk narežite na sitne kolutiće. Polovicu tikvica također operite, prepolovite po dužini i narežite na sitne komade.
- 2 Sada pomiješajte jaja s mlijekom, parmezanom, soli, paprom i 1 žlicom talijanske mješavine začina. Smjesu izlijte u okruglu tepsiju.
- 3 Na tavi na malo maslinovog ulja popržite povrće. Zatim dodajte povrće osim rajčice u smjesu jaja i ravnomjerno podijelite.
- 4 Pecite u pećnici na 180°C gornja/donja toplina na srednjoj polici cca. 15 minuta dok se smjesa ne stisne. Na pola pečenja poslažite rajčice i nastavite peći.
- 5 U pripremljenom složencu možete uživati toplom ili hladnom uz komad bageta i hrskavu salatu.

