



Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

Paradicsomos-fetás rántotta

2 ek	Olívaolaj
1 db	Hagyma, kicsi
300 g	Koktélparadicsom
4 db	Tojás
150 g	Feta
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
	Koriander, friss

Klasszikus rántotta

1 ek	Vaj
1 db	Hagyma, kicsi
200 g	Paprika, felaprítva
4 db	Tojás
20 g	Tökmag
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Tarkabors, egész
	Petrezselyem, friss

Tavaszi rántotta-variációk

⌚ 5–10 Perc 

Elkészítés

- 1 A paradicsomos-fetás rántottához kevés olívaolajon, lassan megpirítjuk a hagymát, majd hozzáadjuk a paradicsomot, megsózzuk, és közepes lángon megfonnyasztjuk.

TIPP: Ügyeljünk arra, hogy a hagyma ne barnuljon meg, csak finoman piruljon.

- 2 Ezután levesszük a lángot, majd hozzáadjuk a tojást és a fetát. Hagyjuk kicsit megdermedni, de közben néha, finom mozdulatokkal megkeverjük a fakanállal.
- 3 Amikor a tojás már szép fodrosra megkötött, hozzákeverjük a maradék fetát. Tányérra tesszük és meghintjük korianderrel, és pirítóst kínálunk mellé.
- 4 A klasszikus rántottához vajon puhára pároljuk a hagymát úgy, hogy ne barnuljon meg. Hozzáadjuk a paprikát, sózzuk és közepes lángon továbbpároljuk.
- 5 A lángot levesszük és hozzáadjuk a tojásokat, a tökmagot és a pirított hagymát is. Időnként fakanállal megkeverjük.
- 6 Ha a tojások összeálltak, szép fodrosak, tálalhatjuk is. A végén még megszórhatjuk friss petrezselyemmel és a pirított hagymával.

