

Овощной киш в тортилье

45–50 Мин.

Способ приготовления

1. Разогрейте духовку до 190 °C. В миске взбейте яйца, сливки, соль, травы и горчицу.
2. Поместите лепешку в форму для пирога (или форму для торта). Выложите на тортилью слой шпината, горошка, зеленого лука, вяленых томатов и сыра фета, затем вылейте яичную смесь. Посыпьте тертым пармезаном.
3. Выпекайте 17–20 минут, или пока яйца не загустеют.
4. Дайте пирогу остыть в течение 5 минут, прежде чем порезать на части и разложить по тарелкам. Приятного аппетита!

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

1 шт.	Тортилья
3 шт.	Яйца
100 мл	Сливки
1 ч.л.	Горчица
0.5 ч.л.	Приправа Итальянские травы
По вкусу	Соль морская
30 г	Молодой шпинат
100 г	Горошек
По вкусу	Зеленый лук
20 г	Вяленые томаты
100 г	Сыр фета
30 г	Пармезан