



## Ингредиенты

♦ = Kotányi Produkte

|          |                                 |
|----------|---------------------------------|
| 1 шт.    | Тортилья                        |
| 3 шт.    | Яйца                            |
| 100 мл   | Сливки                          |
| 1 ч.л.   | Горчица                         |
| 0.5 ч.л. | ♦ Приправа<br>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                        |

# Овощной киш в тортилье

⌚ 45—50 Мин. 

## Способ приготовления

- 1 Разогрейте духовку до 190 °С. 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!

