

Тортилья з овочами

— хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

1	Тортилья
3	Яйця
100 мл	Вершків
1 ч.л.	Гірчиці
1 ч.л.	Трави італійські
Щіпка	Солі
30 г	Шпинату
100 г	Горошку
0.5 шт.	Зеленої цибулі
20 г	В'ялених помідорів
100 г	Сиру Фета
30 г	Тертого пармезану

Приготування

1. Розігріти духовку до 190°C. В мисці збити яйця, вершки, сіль, трави італійські Kotányi та гірчицю.
2. Покласти тортилью в форму для випічки. Викласти на тортилью шпинат, горошок, зелену цибулю, в'ялені помідори та сир фета, залити яєчною сумішшю. Посипати тертим пармезаном.
3. Випікати 17-20 хвилин, або до тих пір, поки яйця не схопляться, а овочі не будуть готові.
4. Дайте страві охолонути 5 хвилин перед тим, як нарізати і подавати. Смачного!