

Warzywna tarta ze szpinakiem

30–35 Min

Przygotowanie

1. Rozgrzej piekarnik do 190°C. W misce wymieszaj jajka, śmietanę, sól, Kotanyi Zioła włoskie i musztardę.
2. Umieść tortillę w foremce do ciasta (lub tortownicy). Nałóż na tortillę warstwami szpinak, groszek, pokrojoną cebulkę dymkę, suszone pomidory i pokruszony ser feta, a następnie wlej mieszankę jajeczną. Posyp parmezanem.
3. Piecz przez 17–20 minut lub do momentu, aż jajka się zetną, a warzywa będą ugotowane.
4. Przed pokrojeniem i podaniem odstaw tortillę na 5 minut do ostygnięcia.

WSKAZÓWKA: Udekoruj kiełkami pora.

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

1 szt	Tortilla
3 szt	Jajo
100 ml	Śmietanka słodka 30%
1 łyżeczka	Musztarda
1 łyżeczka	Zioła Włoskie mieszanka przypraw
0.25 łyżeczki	Sól
30 g	Szpinak sałatkowy typu baby
100 g	Groszek zielony świeży
0.5 szt	Cebula dymka
20 g	Suszone pomidory
100 g	Ser feta
30 g	Ser parmezan starty