



# Zöldséges frittata borsóval, spenóttal és sajttal

🕒 30–35 Perc 

## Elkészítés

- 1 Melegítsük elő a sütőt 200°C-ra. Egy tálban keverjük össze a tojásokat, a tejet, 50 g sajtot és a Kotányi Grill zöldség fűszerkeveréket.
- 2 Hevítjük fel a vajat egy sütőben is használható serpenyőben (25–28 cm átmérőjű) közepes lángon. Adjuk hozzá a spenótot és egy csipet sót, majd időnként kevergetve pároljuk, amíg összeesik. Öntsük rá a tojásos keveréket, és óvatosan rázzuk a serpenyőt, hogy egyenletesen eloszoljon.
- 3 Szórjuk rá a borsót és a maradék sajtot. Tegyük a sütőbe, és süssük 15–20 percig, amíg a tojás megszilárdul. Tálaljuk pirítással és friss zöldségekkel.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

8 db	Tojás
120 ml	Tej
0.5 ek	♦ Grill Zöldség fűszerkeverék
80 g	Spenót
100 g	Zöldborsó
120 g	Sajt
20 g	Vaj

