



Frittata z cukinią

przepisy.pl



20 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 2 łyżki
- cukinia (nieduża) - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- gęsty jogurt naturalny - 3 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidory oraz cukinię pokrój w cienkie plastry, odłóż na talerz. Czosnek posiekaj drobno i posyp warzywa. Nagrzej piekarnik do temp. 180 C.
2. W miseczce roztrzep jajka, dodaj jogurt i wymieszaj razem. Jajeczną masę dopraw Delikatem Knorr.
3. Żeliwną patelnię rozgrzej z Ramą. Przygotowaną masę wlej na patelnię a następnie włóż pokrojone warzywa.
4. Łopatką delikatnie „podwiń” dookoła brzegi omeleta. Patelnię wstaw do piekarnika i zapiekaj przez ok.3- 5 minut lub do momentu, gdy zauważysz że jajeczna masa całkowicie „ścięła” się. Gotową Frittatę podawaj posypaną grubo pokrojonym szczypiorem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl