



przepisy.pl

## Frittata ze szparagami



### Składniki:

- szparagi zielone - 400 gramów
- jajka - 8 sztuk
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Classic** - 1 łyżka
- łosoś wędzony - 100 gramów
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- czosnek posiekany, ząbek - 1 sztuka
- woda - 150 mililitrów



45 minut



4 osoby



Łatwe

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

### Sposób przygotowania:

1. Naczynie żaroodporne natłuścić. Szparagi oczyścić, pokroić w małe kawałki i sparzyć krótko.
2. W misce połączyć jajka, 150 ml wody, zioła, posiekany czosnek oraz żeby frittata była idealnie doprawiona Fix Knorr. Wszystko razem wymieszać dokładnie.
3. Dodaj szparagi oraz pokrojonego na mniejsze kawałki łososia i wymieszaj.
4. Przygotowaną masę wyłóż do natłuszczonego naczynia.
5. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz przez 15 minut, do momentu gdy zapiekanka będzie złocista. Podawaj na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)