



# Frittata

przepisy.pl



 20 minut  6 osób  Łatwe

## Składniki:

- jajko - 6 sztuk
- starty parmezan - 30 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- szparagi - 150 gramów
- szynka - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 łyżka
- bazylia - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. W misce wymieszaj jajka, parmezan, majonez Hellmann's oraz czarny pieprz.
2. Rozgrzej patelnię żaroodporną o średnicy 20 cm. Dodaj Ramę.
3. Na patelnię włóż posiekane szparagi, cukinię oraz szynkę i smaż 2-3 minuty.
4. Na patelnię wlej roztrzepane jajka, wymieszaj. Podgrzewaj 4-5 minut, wierzch posyp posiekana natką.
5. Patelnię wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj 5-10 minut. Po wyjęciu pokrój na 6 kawałków i podawaj z sałatką.

---

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)