

Frittata



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **296** Ocena: **1581**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Jajka 10 szt.
- Papryka czerwona 1 szt.
- Pomidor 1 szt.
- Cebula biała 1 szt.
- Sól
- Świeżo mielony pieprz
- Tymianek suszony 1/3 łyżeczki
- Olej do smażenia 4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać, pokroić w piórka i smażyć na rozgrzanym oleju.
- 2 Paprykę obrać, pokroić w paski i dodać do cebuli.
- 3 Pomidor pokroić w kostkę, dodać wraz z odrobiną soli i tymiankiem do smażących się warzyw.
- 4 Całość smażyć przez około 10 minut.
- 5 W piekarniku włączyć grzałki górną i dolną i rozgrzać go do temperatury około 200 stopni Celsjusza.
- 6 Usmażone warzywa przełożyć do formy na tartę i wstawić do piekarnika na około 5 minut.
- 7 Jajka wbić do jednego naczynia, dodać około pół łyżeczki soli oraz pieprz i ubijać ręcznie przez około 1 minutę.
- 8 Ubite jajka wlać do formy na warzywa i wstawić do piekarnika.
- 9 Piec przez około 20 minut, aż jajka całkowicie się zetną.

Twoje notatki do przepisu: