

# frittata wigilijna



Autor: **bellamozzarella**  
Przepisów: **161** Ocena: **1461**

 3-4 os.  30 min  łatwe  tanie

## Składniki:

- pieczarki 20 szt.w miarę duże
- jajka 10 szt.
- parmezan
- cebulka dymka
- Czosnek
- zielona pietruszka
- Masło
- olej rzepakowy
- sól młynek
- czarny pieprz młynek
- bagietki czosnkowe albo ciabatty

## Sposób przygotowania:

- 1 z pieczarek usuwamy nóżki i obieramy kapelusze ze skórki  
pieczemy na sklarowanym maśle i odrobinie oleju aż się pięknie zarumienią i odparują całą zawartość wody-odstawiamy  
  
ścieramy na drobne wiórki parmezan,kroimy w miarę drobno cebulkę i czosnek  
  
roztrzepujemy jajka,dodając do nich parmezan,czosnek i cebulkę i przyprawiamy pieprzem oraz solimy  
  
na rozgrzaną patelnię z zarumienionymi kapeluszami pieczarek wlewamy roztrzepane jajka z całą zawartością dodatków i wszystko razem pieczemy na złoty kolor  
  
podajemy frittatę posypaną zieloną pietruszką albo szczypiorkiem z ulubionymi bułeczkami  
  
super smakuje frittata z patelni tak podana i najlepiej 1 patelnia ( w miarę mała ) dla 1 gościa ;-)
- 2 Smacznego ;-)

## Twoje notatki do przepisu: