

frittata wigilijna



Autor: **bellamozzarella**
Przepisów: **161** Ocena: **1460**

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: