

Frittata ze dvou druhů sýru

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- těstovin fusilli 150 g
- mražený hrášek 85 g
- mražená kukuřice 85 g
- čedar 50 g
- olivový olej 1.2 lžička
- tymiánové lístky 1 lžička
- strouhaný parmazán 2 lžíce
- červená paprika 1 ks
- pórek 1 ks
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

1. Těstoviny uvaříme podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě, 3 minuty před koncem vaření dáme do vody hrášek, kukuřici, na kolečka nakrájený pórek, očištěnou na tenké nudličky nakrájenou papriku a necháme mírně změkhnout
2. Pak vše scedíme a dáme do olejem vymazané zapékačské misky o průměru cca 1,2 litru
3. Mléko prošleháme s rozklepnutými vejci, vmícháme tymián, většinu na jemno nastrouhaného čedaru i parmazánu, sůl a pepř
4. Směs vlijeme na těstoviny, zlehka promícháme a posypeme zbylými sýry, dáme do vyhřáté trouby

na 190 °C a pečeme 35-40 minut dozlatova

5. Před podáváním necháme frittatu chvíli zchladnout.