

Frittata s jarní cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 2 lžíce
- brambory 400 g
- vejce 4 ks
- jarní cibulka 4 ks
- kopr 1 svazek
- čedar 25 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V menší pánvi s nepřilnavým dnem rozpalte olej. Přidejte brambory a zhruba osm minut je opékejte lehce dozlatova. V míse mírně našlehejte vejce, kolečka jarní cibulky a nasekaný kopr. Osolte a opepřete a směsí zalijte brambory na pánvi, rychle promíchejte, aby se vaječná směs dostala mezi všechny brambory, snižte plamen a zasypejte sýrem. Zhruba za osm minut, když vajíčka začnou tuhnout, dejte pod rozpálený gril a nechte frittatu zezlátnout.