

Letní frittata

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Kari koření 2 lžička
- Brambory 450 g
- Vejce 6 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Mražený hrášek 100 g
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Olej rozpalte ve větší pánvi, pak vsypte kolečka cibule a na středním plameni je asi 10 minut opékejte. Přidejte česnek a nechte jej 1-2 minuty rozvonět. Pak vmíchejte brambory a za občasného míchání je 5-8 minut opékejte. Měly by nejen změkhnout, ale zároveň i chytit nazlátlou barvu. Vejce vyklepněte do větší mísy, lehce je našlehejte, osolte, opepřete, vmíchejte hrášek a část petrželky a směs zalijte obsah v pánvi. Opékejte 1 minutu, pak pánev dejte

na 10 minut do trouby. Podávejte posypané zbytkem petrželky.