

Frittata s chřestem rajčaty a olivami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 50 g
- Šalotka 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Hlíva ústřední 250 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Vejce 12 ks
- Stonek chřestu 10 ks
- Cherry rajčátka 10 ks
- Černé olivy 1 hrst
- Rukola 1 hrst

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na polovině másla orestujte nahrubo nasekanou šalotku s česnekem a přidejte pokrájenou hlívu. Osolte a opepřete a restujte 5 minut. V míse vyšlehejte vejce, osolte a opepřete. Do máslem vymazané pánve nalijte půlku vajec, navrch rozložte chřest, orestovanou hlívu se šalotkou a česnekem, přidejte pokrájená rajčátka a olivy. Zalijte zbytkem vajec, zakryjte alobalem a pečte v předehřáté troubě při 180°C asi 15 minut.