

Frittata z trouby

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžička
- Těstoviny fusilli 150 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Pórek na kolečka 1 ks
- Mražený hrášek 85 g
- Mražená kukuřice 85 g
- Červená paprika, na tenké delší nudličky 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mléko 150 ml
- Tymiánové lístky 1 lžička
- Cedar, nastrouhaný 50 g
- Parmazán 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 190°C. Zapékačí misku o objemu cca 1,2 litru vymažte olivovým olejem. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu ve vroucí osolené vodě. Dvě až tři minuty před koncem vaření vhodte do vody pórek, hrášek, kukuřici a papriku a nechte mírně změkhnout. Scedte a dejte do zapékačí misky. Vejce prošlehejte v mléce, vmíchejte tymián a většinu obou sýrů, sůl a pepř. Vlijte na těstoviny, opatrně promíchejte a posypte zbylým sýrem. Pečte 35-40 minut dozlatova. Před

podáváním nechte chvíli zchladnout.

Poznámka:

Pečení cca 40 minut