

Fritata

Za 4 osobe

10 jaja
200 g testenine
100 g spanaća
100 g šampinjona
400 g čeri paradajza
100 g slanine
200 g punomasnog sira
40 g parmezana
1 čen belog luka
so i biber
 $\frac{1}{2}$ kašičice bosiljka

Dekoracija

peršunov list

Način pripreme

1. Izdinstati na malo ulja slaninu, pečurke, spanać, beli luk i paradajz. Začiniti sa solju i biberom, pa sve to sjediniti sa skuvanom testeninom.
2. Presuti namirnice u posudu za pečenje, naliti umućenim jajima začinjenim solju i parmezanom i narendati punomasni sir (kačkavalj). Zatim, dodati kriške paradajza, seckani peršunov list, listiće bosiljka i dodati parmezan po ukusu.
3. Sve to staviti u zagrejanu pećnicu na 190 stepeni i peći 30 minuta.