

# 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.