

Frittata z ziemniakami



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- jajko - 6 szt.
- bazylia - garść
- ziemniaki - 2
- szynka - 2
- cebula - 1
- oliwa - 2 łyżki
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Cebulkę dusimy na patelni aż będzie szklista. Szynkę kroimy w cienkie paseczki, ziemniaki w kosteczkę, bazylię szatkujemy. Do miski wbijamy jajka, ubijamy je przyprawiając solą i pieprzem oraz dodajemy szynkę, ziemniaki i bazylię. Całość mieszamy, rozgrzewamy tłuszcz na patelni i wylewamy przygotowaną masę jajeczną. Frittata smażymy na delikatnym ogniu pod pokrywką, potrząsając od czasu do czasu, aby masa równomiernie się ścięła. Z wierzchu możemy posypać startym parmezanem lub ulubionymi ziołami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!