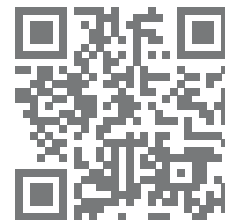


LETNÁ FRITTATA

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL



Na letnú frittatu budete potrebovať:

6 vajec (ideálne sú samozrejme domáce, alebo z voľného chovu), 250 g cherry paradajok, hrst baby špenátu, syr s bielou plesňou, veľkú hrst pažitky, vrátane pár kvetov, chilli papričku, 100 ml smotany, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, olivový olej extra virgin

A TAKTO NA TO:

Naozaj na tom nie je nič zložité. Ak si frittatu pripravujete doma pomôžte si rúrou. Dajte ju rozohriať na 180 stupňov. Vajcia rozšľahajte so smotanou, osolte ich a okoreňte. Vajcia miešajte len trochu, bude fajn ak sa bielka a žĺtko celkom nespoja. Rozpálte nepríľnavú panvicu, pridajte trochu oleja a pridajte cherry paradajky. Chvilku restujte, pridajte nakrájanú chilli a špenát. Na začiatku budete mať pocit, že špenátu je veľmi veľa, ale už o pár sekúnd stratí veľmi veľa zo svojho objemu. Zalejte vajcami, trochu premiešajte a zasypte pažitkou. Keď vajcia trochu stuhnú pridajte plátky syra a vložte do rúry. V rúre frittate postačí 5 minút a bude hotová. Ak si frittatu pripravujete kdesi vonku, celkom postačí keď v tomto bode vajcia jednoducho zakryjete pokrievkou.

Hotovú frittatu dozdobte pažitkou a kvetmi, pridáte tak veľmi jemnú cibuľovú chuť, a zalejte trochou oleja. Servírujte podobné kúsky ako keď podávate pizzu. Pokojne aj na čerstvom chlebe. Geniálne a nesmierne jednoduché.

