

LETNÁ PAPRIKOVÁ FRITTATA



2



30 min.

Letná papriková frittata je talianske jedlo z vaječ, ktoré sa pripravuje podobne ako omeleta, ale na rozdiel od nej sa dokončuje v rúre alebo pod grilom. Vďaka tomu sa povrch pekne zapeká, kým vnútro ostáva šťavnaté. Je to ideálny spôsob, ako rýchlo pripraviť syty a pritom ľahké jedlo, ktoré sa dá obmieňať podľa toho, čo máte práve doma. My sme tentokrát siahli po šiestich vajíčkoch a doplnili ich o cuketu, červenú cibuľu a trojfarebnú kombináciu papriky – žltú, zelenú a červenú. Zelenina dodala frittate sviežosť, farbu a ľahkosť, vďaka čomu pôsobí veľmi letne a ľahko. Je to presne ten typ jedla, ktoré pripravíte rýchlo a bez komplikácií, no na stole vyzerá, akoby ste mu venovali omnoho viac času.

BUDETE POTREBOVAŤ:

6 vajec
1/2 cukety,
nakrájanej na kocky
1 červenú cibuľu,
nakrájanú na tenké plátky
1/2 žltej papriky,
nakrájanej na kocky
1/2 zelenej papriky,
nakrájanej na kocky
1/2 červenej papriky,
nakrájanej na kocky
cca 50 g syra
Old Jersey Gouda BILLA
Premium, nastrúhaného
soľ a čerstvo mleté čierne
korenie podľa chuti
1 čajovú lyžičku
mletej rasce
olivový olej
čerstvú rukolu
na podávanie

A TAKTO NA TO:

1. Predhrejte rúru na gril (funkcia broil). Na panvici rozohrejte olivový olej a najprv opečte polovicu každej papriky a červenú cibuľu, kým mierne nezmäknú. Pridajte cuketu a krátko opečte, aby zostala jemne chrumkavá.
2. V miske rozšľahajte vajcia so soľou, čiernym korením a 1 čajovou lyžičkou mletej rasce. Vajcia rovnomerne vylejte na opečenú zeleninu a opečte na miernom ohni 2–3 minúty.
3. Frittatu posypte nastrúhaným syrom Old Jersey Gouda a dajte pod gril na 3–5 minút, kým sa syr nerozpustí a nevytvorí zlatistú kôrku. Servírujte teplé alebo studené, ozdobené čerstvou rukolou preliatou olivovým olejom.



BILLA
Premium
Old Jersey
Gouda

12

Best for: Sandwiches, Salads, Grilled meats, Baked goods

Keep in a cool, dry place

100g