

Pasta Blasta - Fritata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za pastu:

- **1 pakovanje** tagliatela
- **6** jaja
- **100 g** parmezana
- **1** zelena babura
- **1/4** šolje mleka
- **2 kašičice** sitno izrendanog bosiljka
- **1/2 kašičice** mešano so i biber

Priprema

Isecite na kriške zelenu papriku ispecite u tiganju gde ste sipali malo ulja i 1 kašiku putera. Istovremeno predgrejte rernu na 180 stepeni Celzija.

Razbijte 6 jaja u povecu ciniju. Sipajte 1/4 šolje mleka i 1/3 šolje izrendanog parmezana, 1-2 kašičice iseckanog suvog bosiljka i so i biber prema ukusu.

Možete ovo miksati mikserom ili rucno, uglavnom izmiksajte da dobijete vazdušasto penastu masu.

Tagliatele koje ste ranije skuvali, (to svi znamo da uradimo?), kuhinjskim makazama ili nožem presecite na pola i dodajte u ciniju. Pažljivo promešajte. Sada sipamo u tiganj u kome smo ranije pržili papriku.

Ovo na šporetu pustite da se malo zapece. Spatulom odvajajte ivice, gde ce se narocito jaja rado zadržati, pa da vam ne zagore. S vremena na vreme prodrmajte tiganj da budete sigurni da se fritata nije zalepila za dno.

Ovo pečenje na šporetu bi trebalo da traje svega 4 do 5 minuta. Možete sada posuti sa oko 1/4 šolje rendanog parmezana. Ja dodam još i šolju rendanog kackavalja. Ne brinite ako u ovom delu primetite da jaja u sredini nisu sasvim pecena.

Ako tiganj u kome ste ovo spremali nema metalnu dršku možete srebrnom folijom obmotati dršku, pre nego što stavite u rernu.

Kada fritata izgleda kao moja na slici onda je gotova. To bi bilo oko 10 minuta u rerni na srednjoj vatri.

Servirajte uz zelenu salatu. Prijatno

Savet

Ovo je odličan recept koji možete koristiti ,ako ste ranije kuvali za drugo jelo testeninu pa vam je ostalo.