Frittata

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **4** srednja krompira
- **100 g**slanine
- **1**mladi luk
- **1** paprika
- **1**šargarepa
- **oko 10**listova koprive
- so
- biber

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na kolutove, skuvati dok ne omekša, ocediti i ostaviti sa strane. Jaja izmutiti, posoliti, pobiberiti i ubaciti listove koprive i ostaviti sa strane.

Iseckanu slaninu propržiti na malo ulja, pa staviti iseckano povrce i propržiti, dok malo ne omekša.

Zatim ubaciti krompir, posoliti, pobiberiti i još malo promešati i na kraju sipati izmucena jaja. Promešati lagano, skinuti sa ringle i staviti u zagrejanu rernu. Peci na 200 C do zlatno žute boje.

Savet

Frittata je italijanski omlet u prevodu jaje-torta i može da se kombinuje sa drugim raznim namirnicama kao što su meso, sirevi, razno povre. See se na kriške i služi sa topla ili hladna sa salatom po izboru.