
Frittata z cebulą i zieleniną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1958 razy.

posiekana cebula,

3 łyżki oliwy lub oleju,

pół szklanki posiekanej zielonej pietruszki,

6-8 jaj,

sól, pieprz

Na dużej patelni smażyć cebulę na rozgrzanej oliwie, aż będzie szklista, dodać zieloną pietruszkę, smażyć 2-3 min często mieszając. Jaja lekko roztrzepać z solą i pieprzem. Cebulę i zieleninę wyrównać, wlać na nie jaja, zmniejszyć płomień, smażyć na małym ogniu przez 15 min. patelnię przykryć talerzem, szybkim ruchem odwrócić patelnię do góry nogami-tak, aby frittata znalazła się na talerzu, ostrożnie zsunąć ją z powrotem na patelnię, smażyć przez 3-4 min do zrumienienia, wysunąć na talerz. Podawać z ketchupem i frytkami.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>