



Брз италијански појадок

Фичо ќе ни даде идеја за брз, вкусен и раскошен појадок на италијански начин. Ние ова би го јаделе во секое време!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30 до 60 минути**

Состојки:

- 3 пиперки во разни бои
- 1 главица кромид
- 1 чешне лук
- 1 пакување лиснато тесто
- 100 грама варена шунка
- 200 грама италијанска салама – салами
- 8 јајца
- 200 грама кашкавал (ајдамер)
- 50 грама рендан пармезан
- малку маслиново масло
- сол и свежо мелен бибер

Чекор 1

Исецкајте ги пиперките, кромидот и лукчето. Во тавата загрејте малку маслиново масло и пропржете ги исечканите состојки. Зачинете со сол и тргнете на страна.

Чекор 2

Готовото лиснато тесто расукајте го и постелете го во Ростер тавата.

Врз лиснатото тесто наредете ги парчињата варена шунка и италијанска салама.

Изматете ги јајцата и сипете ги и нив во Ростер тавата. Потоа пржените пиперки со кромид и лук.

На крај додадете го и ренданиот кашкавал.

Чекор 3

Печете во загреана рерна на 175 степени 30 минути.

Чекор 4

Сервирајте!

Совет

Не го сечете веднаш, оставете го да одмори 10-15 минути!



Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk