



Фритата а ла Фичо

Фритата или еден вид потпечена кајгана, со додатоци по вкус. Фичо ќе ја подготви на негов начин.



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ФРИТАТАТА ќе ви треба:

- 8 јајца
- 50 мл јогурт
- 3 пиперки во различни бои
- млад кромид
- 200 грама димена сланина
- сол и црн бибер
- 200 грама козјо сирење

Чекор 1

Јајцата изматете ги и додајте им го јогуртот.

Пиперките исечкајте ги на коцкички, сланината и младото кромидче исто така исечкајте ги.

Чекор 2

Земете Тава за пржење, ставете ја на рингла да се загрее и додадете малку маслиново масло.

Додадете ги пиперките малку да се запржат, потоа додадете ја и пропржете ја и сланината.

Посолете, наросете црн бибер и убаво измешајте да се пропржи.

Чекор 3

Од како добро ќе се пропржат состојките префрлете ги во Ростер тавата. Додадете ги изматените јајца, повторно посолете.

Издробете 200 грама козјо сирење и додадете го одозгора.

Чекор 4

Фритатата ставете ја во загреана рерна на 200 степени на најгорната решетка да се потпече, околу 15 минути. Потоа сервирајте.

Совет

Во Фритата може да ставите различен зеленчук и состојки по желба, но пробајте ја и оваа по рецептот на Фичо. Нам многу ни се допадна.



Користени производи:



Тава за пржење



Мала Ростер Тава



Сантоку нож



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