



FRITTATA Z SZYNKĄ, SZPINAKIEM I FETĄ

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Roztrzepać jajka z mlekiem w misce, doprawić solą i pieprzem, dodać szczypiorek oraz pokrojoną w kosteczkę szynkę i wymieszać.

Krok 2

Szpinak umyć, osuszyć. Na małej patelni o średnicy ok. 18 - 20 cm delikatnie podsmażyć na maśle starty czosnek, dodać szpinak i mieszając smażyć przez ok. 2 minuty, aż szpinak zwiędnie.

Krok 3

Wlać masę jajeczną i smażyć na małym ogniu przez ok. 2 minuty, następnie posypać pokrojoną w kosteczkę fetą oraz papryką w proszku i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez ok. 13 minut.

składniki

4 jajka

2 łyżki mleka

1 łyżka posiekanego szczypiorku

100 g szynki (wędliny)

100 g szpinaku

1 ząbek czosnku

1/2 łyżki masła

100 g sera feta lub koziego w zalewie

1/2 łyżeczki papryki w proszku