



Warzywna frittata z twarogiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Frittata to lekkie, a jednocześnie sycące śniadanie, które przygotowujemy na bazie jajek. Warto wypróbować jej wyjątkową wersję z dynią, fasolką szparagową i pomidorkami koktajlowymi!

Frittatę można serwować solo lub z dodatkiem pieczywa.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzej do 180°C.

Krok 2

Dynię pokrój w drobną kostkę. Pomidorki pokrój na pół. Fasolkę szparagową umyj, podetnij końce i pokrój na mniejsze kawałki.

Krok 3

Do naczynia żaroodpornego (tego samego, którego będziesz używać do pieczenia frittaty) włóż dynię. Dodaj oliwę z oliwek, a następnie posól i popieprz. Wstaw do piekarnika i piecz około 10-15 minut. Dynia ma zmięknąć, ale nie rozpadać się. Pozostaw dynię do przestygnięcia.

Krok 4

Rozdrobnij widelcem twaróg. Odłóż trochę do dekoracji.

Krok 5

W miseczce wymieszaj twaróg, jajka i śmietanę. Masę posól i popieprz. Dokładnie wymieszaj.

Krok 6

Dynię wraz z pozostałymi warzywami dodaj do masy jajecznej. Całość wlej do naczynia żaroodpornego, wstaw do piekarnika i piecz 20-30 minut, aż do ścięcia masy.

Krok 7

Przed podaniem posyp frittatę odłożonym wcześniej twarogiem. Smacznego!

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

6 jajek

1 łyżka śmietany Łaciata 18%

250 g twarogu Mazurski Smak półtłusty

300 g mięszu dyni

200 g pomidorków cherry

1 garść fasolki szparagowej

1 łyżka oliwy z oliwek

sól

pieprz