

Frittata s chřestem

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Troubu předehřejeme na 190 °C. Použijeme litinovou pánev nebo pánev, kterou můžeme na 15 minut vložit do trouby. Nastrouhané 2 brambory zbavíme přebytečného škrobu a vody tak, že je vymačkáme. Chřest (8 ks) očistíme a vložíme do vroucí vody a povaříme asi 2 minuty, pak vhodíme do ledové vody, abychom zastavili proces varu. Nakrájíme ho asi na 3 cm dlouhé kousky. V rozpálené pánvi rozehtřejeme máslo. Vhodíme brambory a krátce osmahneme. Přihodíme cibuli nakrájenou na tenká půlkolečka. Vsypeme chřest, bylinky, osolíme, opepříme a přidáme nadrobenou fetu. Do misky rozklepneme vejce (6 ks). Na mírném ohni vaříme asi 3 minuty a pak vložíme do předehřáté trouby na dalších 15 minut. Frittata je na povrchu zlatavá, křupavá a uvnitř krásně vláčná.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 80 g
- **Chřest zelený** - 100 g
- **Vejce** - 300 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Pažitka** - 4 g
- **Libeček drcený** - 4 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 20 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **MEGGLE Trvanlivé bezlaktózové mléko plnotučné 1 L** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

