

Frittata z cukinią i bekonem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

smaczne. Jest to rodzaj omleta

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duże jaja - 6-7 szt.
- cukinie po około 20dag - 3 szt.
- Cudy bekon lub boczek wędzony - 15 dag
- kistki bazyli lub kilka gałązek natki pietruszki - 8-10 szt.
- cebula -
- 2 łyżki oliwy -
- pieprz i sól -

Etapy przyrządzania:

1. Kroimy wędzonkę w paski i wytapiamy na małej patelce. Umyte i osuszone cukinie i cebulę kroimy w plasterki i smażymy na oliwie na dużej patelni. Gdy nieco zmiękną dodajemy bekon wraz z wytopionym tłuszczem oraz jajka roztrzepane widelcem na jednolitą masę. Doprawiamy solą, pieprzem i smażymy na niewielkim ogniu 12 min, podważając od czasu do czasu brzegi, żeby płynna masa jajeczna spływała na dno. Kiedy spód się zrumieni, a masa zespoli, wstawiamy patelnię na 5 minut do mocno rozgrzanego piekarnika.. Podajemy od razu polecam z sałatką z pomidorów i ogórków oraz cebulą.

Smacznego!

