



you are what you create.



SERWIS PRZEPISÓW

Numer zdjęcia: 11278294

Numer przepisu: R1102267

Frittata z dzikich grzybów z ziołami

(porcja dla 4 osób)

Czas przygotowania: 20 min

Czas gotowania ok.: 15 min

Stopień trudności: niski

Składniki:

500 g mieszanki grzybów leśnych, np. borowików, kurek, podgrzybków

4 - 5 dymek

1 garść świeżej pietruszki

8 jajek

80 ml śmietany

Sól

Pieprz z młynka

100 g tartego sera, np. Gryerzer

2 łyżki oliwy z oliwek

2 łyżki masła

1 ząbek czosnku

1 garść świeżej łobody do przybrania

Sposób przygotowania:

Piekarnik ustawić na funkcję góra-dół i rozgrzać do 190°C.

Grzyby dokładnie oczyścić i zależnie od wielkości pozostawić w całości lub pokroić. Dymkę umyć, oczyścić i pokroić na kawałki o długości ok 5 cm. Pietruszkę umyć i otrząsnąć do sucha, oddzielić listki a następnie drobno je posiekać. Jajka rozrobić trzepaczką ze śmietaną, solą i pieprzem. Dodać siekaną pietruszkę i ser. Niewielką ilość oliwy i masła rozgrzać na dużej żaroodpornej patelni. Grzyby mocno podsmażać porcjami i zdejmować z patelni. Obrąć czosnek, wycisnąć i podsmażyć z dymką na reszcie oleju. Ponownie dodać grzyby i przemieszać, wlać mieszaninę ziół i jajek. Piec w rozgrzanym piekarniku przez ok. 10 minut do momentu ścięcia się masy jajecznej. Wyjąć frittatę z piekarnika, przybrać i podawać pokrojoną na kawałki.

Niniejsze przepisy są opracowywane zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i doświadczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za powodzenie wykonania potraw.