

Frittata

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- Lipánek Zlatáček
- 50 g slaniny
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 jarní cibulka
- 1/2 cukety
- 100 g cherry rajčat
- 5–6 vajec
- 50 ml Jihočeské smetany



Návod na přípravu:

Na pánvi rozežřejeme lžící másla a přidáme na kostičky nakrájenou slaninu. Necháme ji mírně vyškvářit, aby byla křupavá. Poté přidáme nakrájenou jarní cibulku, krátce ji orestujeme a přisypeme na tenké plátky nakrájenou cuketu. Restujeme asi 3–4 minuty, dokud nezačne měknout.

Přidáme rozpůlená cherry rajčátka a promícháme. Mezitím si v misce rozšleháme vejce (5–6 kusů podle velikosti), přilijeme smetanu, osolíme, opepříme a vše důkladně promícháme.

Vaječnou směs nalijeme na zeleninu se slaninou a necháme krátce zatáhnout na středním plameni bez míchání. Jakmile spodní část zpevní, přidáme nahrubo nakrájený sýr Lipánek Zlatáček a přendáme pánev do předehřáté trouby na 200 stupňů, případně přiklopíme poklicí a necháme frittatu dojít, dokud není pevná i na povrchu.