

Bramborové Frittatas

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

pepř

Ingredience: 2 lžíce olivového oleje

1 cm - případně 4 tyčky chřestu předem uvařeného a nakrájeného na

1 lžíce parmezánu

1 menší vařená a oloupaná brambora (studená)

1 lžička oregána

3 vejce lehce našlehaná

Postup

Postup přípravy: V míse smíchat vejce s bramborou (nakrájenou na 0,5 cm kostičky), přidat sůl, pepř, parmezán a oregáno, případně chřest. Péci v lívanečnicku jako jednotlivé placičky. Lívanečník vymazat před pečením olejem, péci asi 3-4 minuty, pak obrátit a péci další 2-3 minuty.

Jako ozdobu použít nakrájená rajčata smíchaná s utřeným česnekem, solí, pepřem a pokapaná olivovým olejem. Moc dobré.