



JERNEJ KITCHEN

FRTALJA Z ZELIŠČI, PANCETO IN ŠPARGLJI

Frtalja z zelišči, panceto in šparglji je preprost in slasten obrok, ki ga postrežemo za zajtrk, brunch, ali hitro kosilo. Recept narejen v 15 minutah.

ZA	4	OSEBE (ZAJTRK)
PRIPRAVA:	5	MINUT
KUHANJE IN PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

FRTALJA Z ZELIŠČI, PANCETO IN ŠPARGLJI

3 žlice svežih zelišč (drobnjak, peteršilj)

150 g špargljev

80 g pancete

8 jajc

60 ml sladke smetane

1 čajna žlička soli

1/4 čajne žličke popra

125 g belega sira (ali fete)

Parmezan za postrežbo, poljubno

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kuhinjski nož

skodelica

Tefal Ingenio Unlimited (24 cm)

kuhalnica

PRIPRAVA

Zelišča sesekljam in damo v skodelico. Špargljem odstranimo trdi del in jih narežemo na male kolobarje. Panceto narežemo na manjše kose. Rešetko damo na dno pečice in jo segrejemo na 200 °C. Uporabimo ponev primerno za pečico. Midva uporabiva Tefal Ingenio Unlimited (24 cm) na katero namestimo ročaj.

JAJČNA ZMES IN PREPRAŽIMO

V skledi razžvkljamo jajca, zelišča, sladko smetano, sol in poper. Ponev pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo panceto in jo prepražimo, da spusti maščobo in dobi lepo zlato barvo. Dodamo šparglje, jih na hitro prepažimo ter dodamo jajčno zmes. Med tresenjem in rednim mešanjem pri šibkem ognju kuhamo 2 - 3 minute, nato dodamo beli sir, premešamo.

SPEČEMO

Ponev prestavimo v pečico, odstranimo ročaj, ter pri 200 °C pečemo 8 - 10 minut, oziroma tako dolgo, da je fritata lepo zapečena. Posujemo z zelišči in poljubno še z nastrganim parmezanom.