



**Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Ľahké.**



**Ambasadör**  
Zlatý Bažant 0,0%

## Frittata s redkovkami a syrom

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Vajcia, 6 ks
- Redkovky červené, 400 g
- Cibuľa, 2 ks
- Extra panenský olivový olej, 50 ml
- Čerstvo nastrúhaný parmezán, 100 g
- Maslo, 2 polievkové lyžice
- Soľ
- Čerstvo mleté korenie
- Zelená vňať – petržlen, pažitka alebo kerblík (trebuľka)
- Panvica s nepríľnavým povrchom a ohňovzdornou rukoväťou, priemer 25 cm.

### POSTUP

1. Do veľkej panvice s olivovým olejom pridáme cibuľu nakrájanú na tenké kolieska, mierne osolíme.
2. Podusíme zakryté. Keď je cibuľa sklovitá, odokryjeme ju a opečieme do zlatista.
3. Pridáme redkovky nakrájané na 2 - 3 mm kolieska, osolíme a opečieme do zmäknutia.
4. Nakloníme panvicu a odoberieme prebytočný olej. Necháme čiastočne vychladnúť.
5. Vajcia dôkladne rozšľaháme. Pridáme zeleninu a nastrúhaný syr, zelenú nasekanú vňať a premiešame.
6. Na panvici rozohrejeme maslo na strednom plameni. Keď sa z neho prestane dymiť, nalejeme vaječnú zmes, premiešame vidličkou, stiahneme plameň. Keď vajcia stuhnú zospodu, vložíme panvicu pod gril a dopečieme. Môžeme obrátiť vyklopením na tanier a vložiť späť opačnou stranou alebo upečieme frittatu v rúre, vtedy použijeme formu alebo panvicu s nehorľavou rukoväťou (pečieme 15 min. na 190 °C).
7. Frittatu podávame nakrájanú na trojuholníky, teplú alebo vychladnutú, ale nie z chladničky.