

FRITTATA S LISTY ŘEDKVIČKY

 Počet osob	2
 Náklady	Nízké
 Obtížnost	Velmi snadné
 Doba přípravy	10 minut
 Doba vaření	15 minut

Suroviny

- 200 g listů ředkvičky
- 4 vejce
- 4 nebo 5 lžic nastrouhaného parmazánu
- 2 lžíce olivového oleje
- Sůl a pepř

Příprava

Listy ředkvičky myjte, vysušte a nahrubo nasekejte. Na pánvi TEFAL Daily Chef listy pomalu osmažte v troše oleje, dokud se nezmění barva listů na tmavě zelenou!

V misce rozšlehejte vejce, pak přidejte listy ředkvičky a parmazán. Přidejte připravenou směs do pánve Tefal Daily Chef a smažte 10 minut na mírném ohni.

Opatrně frittatu vyklopte na talíř a vraťte ji zpět do pánve. Smažte dalších 5 minut.

Servírujte horké nebo teplé.