

Fritaja s krumpirom i špinatom



NAČIN PRIPREME
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

8 jaja
150 ml kiselog vrhnja
150 ml slatkog vrhnja
100 g baby špinata
400 g krumpira
100 g mladog luka
sol
40 g maslaca

Nutritivne vrijednosti



Krumpir ogulite, narežite na ploške i skuhajte u slanoj vodi. Špinat kratko blanširajte. Luk narežite na kolute, jaja razmutite s oba vrhnja, posolite. Posudu premažite maslacem. Na dno posude stavite ploške krumpira i kolute mladog luka, zalijte mješavinom jaja, na jaja stavite listove špinata, pecite na 180 °C 15 - 20 minuta.

Skeniraj za prikaz na web stranici

