



Fritaja s kozicama i povrćem

 NAČIN PRIPREME
Složena priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

Sastojci

6 jaja
150 ml kiselog vrhnja
150 ml slatkog vrhnja
300 g mesa kozica
400 g tikvica
150 g mladog luka
2 režnja češnjaka
sol
30 ml maslinovog ulja
40 g maslaca za posudu
2 - 3 grančice svježeg peršina

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Luk narežite na kolute, češnjak na listiće, tikvice na kocke. Na maslinovom ulju popecite meso kozica, dodajte listiće češnjaka, promiješajte, dodajte mladi luk i tikvice, začinite solju, kratko popržite. Posudu premažite maslacem, rasporedite kozice i povrće. Razmutite jaja s oba vrhnja, posolite. Zalijte mješavinom jaja kozice i povrće, pospite sjeckanim peršinom, pecite na 180 °C 20 minuta.