

# 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 skuhaite 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

