

Fritaja s krumpirom i porilukom

VRIJEME PRIPREME

30 - 60 min

BROJ PORCIJA

4

Sastojci

- 10 jaja
- 1 prašak za pecivo
- 100 ml vrhnja za kuhanje
- 400 g mladog krumpira
- 200 g poriluka
- 60 ml maslinovog ulja
- 40 g maslaca
- sol, papar
- 1 grančica svježeg ružmarina



Skeniraj za prikaz na web stranici



Krumpir dobro operite i narežite na kriške, poriluk narežite na kolute. Pećnicu zagrijte na 180 °C. Posudu za pečenje premažite maslacem. Krumpir i luk posolite, rasporedite u posudu za pečenje, pokapajte uljem i pecite 50 minuta. Razmutite jaja, dodajte prašak za pecivo i vrhnje, začinite solju i po želji paprom. Nakon 50 minuta pečenja prelijte povrće razmućenim jajima, smanjite temperaturu na 160 °C i pecite još 10 minuta. Prije posluživanja dekorirajte grančicom ružmarina.