

# Fritaja s krumpirom i porilukom



NAČIN PRIPREME  
Složena priprema



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

## Nutritivne vrijednosti

## 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.