

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Jaglana frittata z warzywami](#)

Jaglana frittata z warzywami

★★★★★ (16)

40 minut

1-2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

165 kcal / 1 porcję (234 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|--|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| Kaloryczność 70.66 kcal 3.53% | Białko 4.71 g 9.42% | Węglowod. 8.38 g 3.1% | Tłuszcze 2.63 g 3.76% | Błonnik 1.42 g 5.68% | GDA 3.53 % |
|--|----------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|

Składniki

- Jaja kurze surowe - 100g (2 sztuki)
- Kasza jaglana sucha - 20g
- Marchew - 60g
- Cukinia - 150g
- Rzodkiewka - 45g (3 sztuki)
- Czosnek duży - 10g (2 ząbki)
- Jogurt naturalny 2% tłuszczu - 75g (3 łyżki stołowe)
- Tymianek suszony - 4g (2 łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Kaszę jaglaną ugotuj w około 200 ml wody na małym ogniu przez 10 minut, po czym odstaw aż wchłonie resztę płynu.

KROK 2: W międzyczasie cukinię i obraną marchew utrzyj na dużych oczkach tarki, dodaj 1 wyciśnięty ząbek czosnku oraz pokrojoną w kostkę lub plasterki rzodkiewkę. Całość wymieszaj z jogurtem naturalnym i jajkami, dodaj odrobinę soli, tymianek oraz pieprz.

KROK 3: Na końcu dodaj lekko przestudzoną kaszę i raz jeszcze wymieszaj całość, po czym masę przełóż do silikonowej foremki np. na tartę, lub szklanego naczynia do zapiekania - wtedy użyj papieru do pieczenia lub lekko natłuszczamy formę.

KROK 4: Całość przed upieczeniem jest dość gęsta, więc możesz użyć "za dużej" foremki i upiec frittatę w sporej silikonowej formie nie rozprowadzając masy po całej jej powierzchni. Piecz przez 25 minut w temperaturze 180°C.

Smacznego!

