

Oppskrift

Salsiccia Frittata



1

Hakk løken og stek den i olje. Tilsett skivet pølse, stek også denne litt.

2

Tilsett ternet tomat og oliven, stek i 1 minutt.

3

4

Visp sammen egg med litt salt, hell i stekepannen.

5

Stek i ca 5 minutter på middels varme, smuldre over fetaost og dryss på persille.

6

7

Stek i stekeovn til fluffy og gylden, ca 10 minutter på 190 °C.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Gilde Salsiccia pølse	300 g
Prior Egg	6 stk
Persille, hakket	2 ss
Rødløk	1 stk
Tomater	3 stk
Olje	1 ss
Oliven	3 ss
Fetaost	150 g