

Tortilla de legume cu cabanos

Ingrediente

300g cartofi fierti taiati felii
150g ardei gras taiat cuburi
125g mazare congelata
1 ceapa tocata marunt
1 leg. patrunjet taiat marunt
100 ml. lapte
4 oua
150g rosii taiate cuburi
2 buc. cabanos
1/2 lingurita de boia si curry
3-4 ling. ulei
sare
piper

Preparare

Preparare: Se caleste ceapa, se adauga ardeiul gras si cabanosul si se lasa pe foc 4-5min. Apoi se adauga cartofii, mazarea, rosiile si patrunjelul si se mai lasa inca 3-4min. Se sareaza se pipereza si se pun toate intr-o forma unsa. Cuptorul se incinge la foc mediu.

Se bat ouale cu laptele, boia si se toarna peste amestecul de legume. Se poare pune pe deasupra cascaval razuit. Se coace circa 30min la foc mediu (potrivit) pana se rumeneste. Se portioneaza dupa dorinta si se serveste atat calda cat si rece.

Tips

*Se serveste atat calda cat si rece eventual cu o salata alaturi.
Poate fi un fel principal ce mancare sau o garnitura la friptura.*