

Frittata z suszonymi pomidorami i brie z orzechami

Frittata z suszonymi pomidorami i brie z orzechami

Odkryj nowy wymiar śniadaniowej klasyki! Nasza **frittata z suszonymi pomidorami i brie z orzechami** to połączenie kremowego sera, intensywnych w smaku pomidorów i aromatycznej kiełbasy. Przygotowana w formie na muffinki, tworzy idealne porcje, które zachwycą każdego miłośnika wytrawnych śniadań.

Dla kogo?

Doskonała propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie *pełnowartościowe posiłki*. Te małe, pożywne frittaty można przygotować z wyprzedzeniem i cieszyć się nimi przez kilka dni. Idealne dla rodzin z dziećmi, które lubią jeść „na wynos” oraz dla osób dbających o zbilansowaną dietę bogatą w białko.

Na jaką okazję?

Sprawdzi się jako **elegancka przekąska** na brunchu z przyjaciółmi, lekki lunch w pracy czy szybkie śniadanie w ciągu tygodnia. Podana na łożu z mieszanki sałat stanowi również doskonałą propozycję na letnie przyjęcie w ogrodzie lub piknik.

Czy wiesz, że?

Frittata to włoska wersja omletu, która w przeciwieństwie do francuskiego odpowiednika, jest zapiekana w piekarniku. Dzięki temu zyskuje puszystą konsystencję i równomiernie się wypieka. *Tradycyjnie przygotowywana w jednej dużej formie*, nasza wersja w formie muffinek pozwala na łatwiejsze porcjowanie i bardziej

efektowną prezentację.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami, zastępując kiełbasę wędzonym łososiem lub grillowanymi warzywami. Zamiast brie sprawdzi się również feta lub kozi ser. Dla ostrzejszego smaku dodaj więcej chilli lub świeżo zmielony czarny pieprz.