

Frittata z szynką

Frittata z szynką i pomidorkami – włoski klasyk na Twoim stole

Frittata to **włoska odpowiedź na omlet**, ale zdecydowanie bardziej wyrazista i efektowna. Nasza wersja z szynką, czerwoną cebulą i pomidorkami koktajlowymi to prawdziwa uczta dla zmysłów. Soczyste jajka przyprawione Knorrem, delikatna szynka i słodkawe pomidorki tworzą harmonijną kompozycję smaków, a wszystko to zwieńczone aromatycznym parmezanem i świeżą natką pietruszki.

Przygotowanie jest proste – wystarczy podsmażyć szynkę z cebulą, zalać roztrzepanymi jajkami, udekorować pomidorkami i serem, a następnie zapiec w piekarniku. Efekt? *Puszysta, aromatyczna frittata*, która zachwyci każdego miłośnika dobrej kuchni.

Dla kogo?

Frittata z szynką to doskonała propozycja dla wszystkich, którzy cenią sobie **klasyczne smaki w nowym wydaniu**. To idealne danie dla rodzin, singli czy par, które pragną zjeść coś pożywnego i smacznego bez nadmiernego wysiłku. Jeśli lubisz jajeczne potrawy, ale zwykła jajecznica już Ci się znudziła, frittata będzie strzałem w dziesiątkę!

Na jaką okazję?

Frittata sprawdzi się zarówno na **leniwe weekendowe śniadanie**, jak i na szybki obiad czy kolację w środku tygodnia. To także świetna propozycja na brunch z przyjaciółmi czy rodzinne spotkanie. Podana prosto z patelni będzie efektownym daniem, które zachwyci Twoich gości.

Czy wiesz, że?

Nazwa „frittata” pochodzi od włoskiego słowa „frittare”, czyli „smażyć”. W przeciwieństwie do omletu, frittata jest **zapiekana w piekarniku**, co nadaje jej charakterystyczną, puszystą konsystencję. We Włoszech frittata to popularne danie, które często przygotowuje się z wykorzystaniem resztek z poprzedniego dnia.

Dla urozmaicenia

Frittata to danie niezwykle wszechstronne. Możesz przygotować ją w wersji **wegetariańskiej z cukinią, szpinakiem i suszonymi pomidorami**. Świetnie sprawdzą się też grzyby, różne rodzaje serów czy inne warzywa sezonowe. Eksperymentuj z dodatkami i stwórz swoją ulubioną wersję tego włoskiego przysmaku!