

## Burgonyás Tojáslepény „Frittata”

### Hozzávalók:

- 6 tojás
- 5 szelet bacon szalonna
- 1 kápia paprika
- 1 kis fej lilahagyma
- 10 szem parásburgonya megfőzve, vagy 2 db héjában főtt burgonya (helyettesíthető: cukkini)
- 2 ek olívaolaj
- 1 csomag mini mozzarella
- petrezselyem
- só, bors, fűszerek, fűszerpaprika
- + reszelt sajt a tálaláshoz (elhagyható)

### Elkészítés:

1. A burgonyát vágjuk fel nagyobb karikákra.
2. Kockázzuk fel a hagymát, a paprikát és a bacont.
3. Egy nagyobb tapadásmentes serpenyőben melegítsük fel az olajat és pirítsuk aranysárgára a burgonyát. Tegyük félre.
4. Ugyanabban a serpenyőben pirítsuk meg a hagymát, a paprikát és a bacon szalonnát. Adjuk hozzá a burgonyát és 2 percig forgassuk össze.
5. A zöldséges keverékre öntsünk rá 6 felvert egész tojást, amelyet előzetesen sóztunk, fűszerez-tünk. Utóbbi ízlés szerint, de majoránna, bazsalikom is illik hozzá.
6. Ha hőálló az edényünk, akkor 200 °C-os előmelegített sütőbe tegyük 10 percre. A sütés előtt szórjuk meg petrezselyemmel és egy zacskó mini mozzarella golyót is tehetünk még hozzá.

### *Változat*

6. A tojáslepényt kis tűzön kezdjük sütni. Amikor az alja megszilárdult, egy nagy méretű lapos tányérra csúsztatjuk, és ennek segítségével fordítjuk meg. Ha kicsit megtörik, az sem baj, mert a még folyós tojás alulról „összeragasztja majd”. A tetejére petrezselymet szórunk és egy zacskó mini mozzarella golyót. 2 perc alatt készre sütjük. Ízlés szerint egy kis pirospaprikával meg lehet még szórní a tetejét.
6. Reszelt sajttal tálaljuk.

*Jó étvágyat!*