

Фриттата с ветчиной

6 порций

Вам понадобится:

- 1 столовая ложка растительного масла
- 3 средних картофеля, вымытых щеткой для овощей под проточной водой, тонко нарезанные или 2 1/2 стакана замороженного картофеля
- 1/2 стакана лука, нарезанного кубиками
- 1/2 стакана нарезанного зеленого перца
- соль и перец по вкусу
- 1 чашка вареной ветчины, нарезанной кубиками
- 3 яйца
- 1/2 стакана тертого сыра



Приготовление

- В сковороде разогрейте масло.
- Положите половину картофеля, лук, зеленый перец, соль и перец в сковороду. Сверху выложите половину ветчины. Повторите.
- Накройте крышкой и варите на слабом огне около 20 минут или пока картофель не станет мягким.
- Залейте картофельную смесь взбитыми яйцами. Готовьте около 10 минут или пока яйца не застынут, а внутренняя температура не достигнет 160 градусов по Фаренгейту.
- Сверху выложите сыр и разогрейте до его плавления. Нарезьте дольками и подавайте.

