

## Zeleninová frittata

**Doba přípravy: 15 min, doba vaření: 60 min**

Ingredience:

150g těstovinové rýže (orza)

1 PL olivového oleje

1 střední cibule

1 střední cuketa

100g žampionů

150g klobásy

1 rajče

2 PL sekané hladkolisté petrželky

6 vajec

sůl

čerstvě mletý pepř

(\* PL - polévková lžíce)

Postup:

Troubu rozehejte na 180°C. Těstoviny uvařte podle návodu na obalu. Cibuli oloupejte, rozpulte a nakrájejte na nudličky. Cuketu podélně rozpulte a nakrájejte na měsíčky. Žampiony nakrájejte na plátky.

V pánvi rozpalte olej, přidejte cibuli, cuketu a žampiony a smažte 3-5 minut. Odstavte bokem.

V míse vidličkou rozšlehejte vejce, osole je a opeřete. Přidejte sekanou petrželku, na malé kousky nakrájenou klobásu, na plátky nakrájené rajče, těstovinovou rýži a zeleninovou směs z pánve. Důkladně promíchejte.

Směs nalijte do kulaté misky o průměru 20 centimetrů nebo hranaté zapékací misky o stranách 20 centimetrů a zeleninovou frittatu pečte ve vyhřáté troubě 45 minut.