



Frittata ze spaghetti

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

mięso mielone - 50 dag

pomidory krojone - 1 opakowanie

makaron spaghetti - 30 dag

cebula - 1 szt.

marchewka - 1 szt.

jajka - 4 szt.

narka pietruszki - 1/2 pęk

ser żółty - 10 dag

oliwa - 3 łyżka

sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ser żółty zetrzeć na tarce. Cebulę i marchew umyć, obrać i drobno posiekać. Na dużej patelni podgrzać 2 łyżki oliwy. Usmażyć warzywa, a gdy będą miękkie, dodać mięso i podgrzewać, aż mięso ściemnieje. Następnie dodać pomidory, doprawić solą, pieprzem i gotować na średnim ogniu przez 10 min, co jakiś czas mieszając.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę, ugotować makaron al dente. Odcedzić i przełożyć na patelnię z sosem mięsnym. Całość wymieszać i odstawić. Gdy sos wystygnie, dodać jaja, posiekaną natkę i ser. Wszystko starannie wymieszać.

Formę do pieczenia o śr. 28 cm i bokach wysokości 5 cm posmarować odrobiną oliwy. Przełożyć do niej masę makaronową i wyrównać powierzchnię. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C i zapiekać przez 20 min, aż potrawa się zetnie i skruszeje.