סדנה־לי

פריטטה עם תרד ופטה מהמחבת לתנור

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**10 דקות**	**20 דקות**	**30 דקות**

ציוד: מחבת בקוטר 24 ס״מ שמתאימה לתנור

מצרכים

- ☐ 6 ביצים
- ☐ 60 מ״ל חלב
- ☐ 200 גרם תרד טרי
- ☐ 100 גרם פטה מפוררת
- ☐ בצל קטן קצוץ
- ☐ 2 כפות שמן זית
- ☐ רבע כפית מלח
- ☐ רבע כפית פלפל

אופן ההכנה

1. מחממים תנור ל־180 מעלות. מאדים תרד במחבת עם כף מים 2 דקות, מעבירים למסננת, מצננים מעט וסוחטים.
2. מחממים שמן במחבת המתאימה לתנור ומאדים בצל 5 דקות. קוצצים תרד ומחזירים למחבת.
3. טורפים ביצים, חלב, מלח ופלפל. יוצקים על הירקות ומפזרים פטה. מבשלים על אש נמוכה 3 דקות בלי לערבב.
4. מעבירים לתנור ל־10–14 דקות, עד שהמרכז יציב ומגיע ל־71 מעלות. מוציאים עם כפפות ומניחים את הידית החמה הרחק ממגע.