Frittata z kiełbasą chorizo i serem feta

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować pojemnik do gotowania: tackę pojemnika do gotowania na parze wyłożyć arkuszem papieru do pieczenia tak, aby szczelnie zakryć dno i boki tacki.

Krok 2 - Przygotować produkty: czosnek i cebulę obrać, cebulę przekroić na 4 części. Kiełbasę pokroić w plasterki, a następnie na pół. Pomidorki umyć, przekroić na połówki.

Krok 3 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć cebulę, chilli i czosnek, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, posiekać – czas 6 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatki zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli z czosnkiem włożyć kiełbasę chorizo, wlać olej, zamknąć pokrywę dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę – temperatura 120˚C, czas 6 minut, prędkość 1, obroty wsteczne.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki przełożyć cebulę i kiełbasę na tackę pojemnika do gotowania na parze wyłożoną papierem. Za pomocą łopatki równomiernie rozłożyć na dnie tacki.

Krok 6 -Do naczynia miksującego wlać wybite jajka, dodać mleko oraz szczyptę soli i pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 10 sekund, prędkość 5.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, masę jajeczną wylać na tackę z przygotowanymi dodatkami. Rozprowadzić za pomocą łopatki. Na wierzch ułożyć pomidorki, pokruszyć ser feta i położyć liście bazylii. Przykryć tackę.

Krok 8 - Dzbanek umyć, wlać do niego 1,5 litra wody, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę – funkcja gotowanie.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, na dzbanku umieścić pojemnik do gotowania na parze z tacką. Gotować – temperatura 100˚C, czas 20 min. Po ugotowaniu jajka powinny być ścięte na całej powierzchni frittaty.

Krok 10 - Zdjąć pojemnik, przełożyć frittatę na talerz, podawać gorącą.

Wskazówki :

Dodatki do frittaty mogą być dowolne, np.

– szparagi, brokuły (wcześniej obgotowane), cukinia

– szpinak, cebula, świeże pomidory, kozi ser

– bataty (upieczone/ugotowane), podsmażony boczek lub bekon

– inne