פריטטה דלעת

מתכון אידאלי כתוספת לארוחת הבוקר

רכיבים

- 8 ביצים גדולות
- 160 מ"ל (⅔ כוס) חלב צמחי
- 60 מ"ל (4 כפות) שמן זית, לא חובה
- 200 גרם (1⅓ כוס) בצל
- 150 גרם (1 כוס) פלפל ירוק חתוך לקוביות (ללא גרעינים)
- 6 ענפי פטרוזיליה
- 100 גרם גבינת מנצ'גו / או כל גבינה קשה אחרת
- קמצוץ פפריקה
- 1 דלורית, מקולפת, ללא גרעינים, קלויה וחתוכה לקוביות.
- מלח ופלפל לפי הטעם

הוראות הכנה

1. מכניסים את הביצים, חלב, שמן, בצל, פלפל, פטרוזיליה, גבינה ופפריקה למיכל הוויטמיקס בסדר הרשום וסוגרים את המכסה.
2. בוחרים מהירות משתנה 8 ולוחצים על כפתור הפולס 10-8 פעמים, לטחינה טובה של הירקות והגבינה.
3. מניחים את הדלעת בתבנית אפיה מרובעת.
4. שופכים את תערובת הביצים מעל הדלעת. מערבבים בעדינות לשילוב הרכיבים. מתבלים עם מלח ופלפל.
5. אופים בתנור ב- 80°C למשך 1 שעה עד שעה ורבע.