**Przepis na fritatę, czyli pyszne śniadanie na gorąco!**

**Śniadanie jest najważniejszym posiłkiem w trakcie dnia. Warto więc poświęcić mu odpowiednią ilość uwagi. Najlepiej sprawdzają się śniadania na gorąco, jedzone w gronie najbliższej rodziny. Proponujemy więc Państwu pyszny i prosty <strong>przepis na fritatę</strong>!**

**Jeśli pragną Państwo przygotować wspomniane śniadanie na gorąco, poniżej przedstawiamy prosty przepis na fritatę!**

**Czym jest fritata?**

Fritata to danie śniadaniowe na gorąco, pochodzące z Włoch, które powstaje na bazie jajka. Danie to podobne jest do omletu, a także jajecznicy. Różnicą jest zapiekanie go w piekarniku oraz wzbogacanie dodatkowymi składnikami, np. szynką, serem lub warzywami. Fritata jest więc o wiele bardziej pożywna niż jajecznica i bardziej zróżnicowana niż klasyczny omlet. Poniżej **przepis na fritatę** z bloga Zabawa w Gotowanie!

**Prosty i szybki przepis na fritatę**

Bardziej szczegółowy i oryginalny [przepis na fritatę](http://www.zabawawgotowanie.pl/2020/04/zabawa-w-fritate-na-patelni-tytanowej.html) znajdą Państwo na blogu Zabawa w Gotowanie, na którym pojawił się także test naszej patelni tytanowej. Do przygotowania fritaty będą nam potrzebne jajka, oliwa z oliwek, ser żółty, a także dodatki według uznania, np. szynka, papryka lub pomidory, szalotka czy cebula. Pierwszym krokiem jest przypieczenie dodatków, a następnie dodanie jajek i zapieczenie całości.