Frittata z pieczarkami i bekonem

Pomysł na pyszne śniadanie z multicookera.

Czas na High: 0 -
Czas na Low: 0 -
Ilość porcji: 3-5
Czas przygotowania: 10



Składniki

- - 1 szklanka posiekanego boczku
- - 1 szklanka pieczarek pokrojonych w plasterki
- - 2 szklanki szpinaku
- - 8 dużych jajek
- - 1/4 szklanki mleka
- - 1 łyżeczka soli
- - 1 łyżeczka świeżo zmielonego pieprzu
- - ½ szklanki startego sera cheddar
-

Wykonanie:

1. Umieść stojak do gotowania na parze w garnku z 2 szklankami wody.
2. Z 40 cm folii aluminiowej wykonaj podkładkę, składając ją na trzy części.
3. Spryskaj tortownicę o średnicy 20 cm olejem spożywczym. Umieść tortownicę na środku podkładki.
4. W średniej wielkości misce ubij jajka z mlekiem, solą i pieprzem.
5. Umieść połowę mieszanki pieczarek i szpinaku w tortownicy, dodaj połowę sera.
6. Zalej wszystko mieszanką jajeczną. Dodaj pozostałą mieszankę pieczarek i posyp resztą sera.
7. Za pomocą podkładki z folii ostrożnie opuść tortownicę do multicookera.
8. Przykryj pokrywę, upewniając się, że jest w pozycji „Seal”. Naciśnij przycisk MEAT/STEW i ustaw ciśnienie na WYSOKIE. Ustaw czas na 20 minut i naciśnij START/STOP.
9. Po zakończeniu gotowania pozwól, aby ciśnienie spadło na około 10 minut. Następnie użyj drewnianej łyżki, aby przekręcić zawór ciśnieniowy do pozycji „Release”. Otwórz multicooker i chwyć folię, aby wyjąć tortownicę z naczynia.
10. Otwórz boki tortownicy i zsuń frittatę na talerz. Podawaj natychmiast.