

## ZELIŠČNA FRTALJA S PANCETO ALI KLOBASO

### Sestavine (za 6 oseb):

6 jajc

2 dl mleka

1 žlička soli

7 žlic moke

Zelišča in zelenjava po lastni izbiri:



### Primer:

5 žlic nasekljanega peteršilja

5 žlic nasekljanih stebel mlade čebule

2 žlici nasekljanega drobnjaka

(lahko dodaš tudi meto, meliso, ...)

1 klobasa (cela) ali 5 dag pancete



### Postopek priprave:

V skledi razžvrkljaj jajca z mlekom, dodaj moko, soli in mešaj toliko časa, da postane zmes tekoča in gladka.

Očisti in operi zelišča ter zelenjavo in vse skupaj na drobno nasekljaj.

Sesekljana zelišča in zelenjavo zmešaj z jajčno maso, da se enakomerno porazdelijo, nato pa pripravi višjo ponev. Ponev premaži z maslom, ogrej in vlij maso. Ko spodnji del postane lepo rjav, frtaljo previdno obrni na drugo stran in enakomerno zapeči še na drugi strani.

Dober tek!