

## Csilis kukoricás, szalonnás frittata



### Hozzávalók:

1 doboz (töltőtömeg 310 gramm) Bonduelle Gold Chili (csilis kukorica), 4 tojás, só, 1 evőkanál olaj, 8 vékony szelet főtt füstölt szalonna (sliced bacon)

1. A csilis kukoricát lecsöpögtetjük. A tojást egy kisebb tálba ütjük, csipetnyit megsózzuk, a kukoricát belekeverjük.
2. Olajjal 4 pudingformát vékonyan kikenünk és mindegyikbe egymásra keresztben 2 szelet szalonnát fektetünk. A tojásos csilis kukoricát rámerjük, a formából kilógó szalonnaszeleteket a tetejére hajtjuk.
3. Előmelegített sütőben (190 °C; légkeveréses sütőben 175 °C) kb. 18 percig sütjük.

2 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag (2 darab): 569 kcal