

# Gurmanska fritaja bez mesa

Malo da razuvjerim one koji misle da želim od zraka, malo da podijelim s vama trenutno omiljeni mi doručak... bar dok još imam domaćih jaja. :)



## Sastojci:

- 2 kom. jaja
- 40-50 g rikule
- 10-20 g ementalera
- 1 režanj češnjaka
- soli prema potrebi
- papar
- malo maslinovog ulja

## Priprema:

1. Rikulu operite, dobro ocijedite pa natrgajte na komade veličine zalogaja. Češnjak očistite i narežite na listiće.
2. Jaja posolite i popaprite, dodajte žličicu vode pa lagano razmutite. Umiješajte ementaler nasjeckan na kockice.
3. Na malo zagrijanog ulja dodajte listiće češnjaka. Kratko ih promiješajte - toliko da puste miris, ali da se ne preprže.
4. Prelijte izmiješanim jajima sa sirom. Maknite s vatre, miješajući dok se jaja ne stisnu (očvrsnu), a sir se počne otapati.

**Napomene:** Fritaju poslužite na posteljici od rikule, uz kruh po želji (ili bez njega) te kefir ili jogurt. Recept je napisan 21.11.2011.