**Frittata med Italienska örter och Pancetta – 6 portioner**

**Ingredienser – 6 portioner**

300 g potatis

2 gul lök

12 stycken ägg

3 dl grädde

450 g fryst bladspenat, tinad

4 tsk Italiensk örtkrydda

2 paket Pancetta (tärnat) eller bacon (tärnat)

150 gram riven Västerbottenost

1 tsk svartpeppar

2 tsk salt

**Gör såhär:**

Sätt ugnen på 200 grader

Skala och riv potatis och lök grovt. Vispa lätt upp ägg och grädde i en stor skål. Krama ur överflödig vätska ur potatis, lök och spenat. Rör ner allt i äggvispet och tillsätt örter, pancetta, salt och peppar.

Häll smeten i en insmord ugnsform eller ugnssäker stekpanna och strö över Västerbottenost, grädda mitt i ugnen Ca 30 min

**Dryckestips:**

Rött Italienskt vin beroende på innehåll i Frittata