

Hiszpańska tortilla



Autor: **SmakerKa**
Przepisów: 2 Ocena: 21

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 10 jajek
- 4 duże cebule
- 1 kg ziemniaków
- sól
- pieprz
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Obierz ziemniaki, umyj je i pokrój w cienkie plasterki. Tak samo pokrój cebulę. Weź patelnię, do której nic nie przywiera (to bardzo ważne, bo inaczej tortilla Ci nie wyjdzie). Na oliwie smaź cebulę i ziemniaki na małym ogniu przez 30 minut – aż osiągną złoty kolor. Mieszaj dość często. Dodaj sól i pieprz do smaku.
- 2 W miseczce ubij jajka. Posól i posyp świeżo zmielonym pieprzem. Przełóż ciepłe warzywa do jajek (które się lekko zetną) i dobrze wymieszaj. Wlej miksturę na gorącą patelnię posmarowaną niewielką ilością tłuszczu. Smaż mieszając przez 2-3 minuty, następnie przewróć tortillę łopatką na drugą stronę i podsmaż chwilę. Podawaj na ciepło lub na zimno z zieloną sałatą. Udekoruj natką pietruszki.
- 3 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: