

HISZPAŃSKA TORTILLA



SKŁADNIKI:

Ziemiaki, Jaja, Cebula, Sól, pieprz, Olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

-Obrane ziemniaki kroimy w jak najcieńsze plasterki (nie muszą być równe).
Cebule zaś kroimy w tzw. Piórka

-Zalewamy patelnię olejem i smażymy cebulę wraz ziemniakami do momentu aż ziemniaki staną się miękkie.

-Gdy ziemniaki wraz z cebulą usmażą się, wbijamy całe jaja (patelnia musi być dokładnie wysmarowana olejem tak by jajko nie przywarło do patelni),
doprawiamy według własnego uznania.

- Po około 4minutach przykładamy do patelni szeroki talerz (na tyle by dokładnie zastonił całą patelnię) i szybkim ruchem przewracamy Tortille na talerz.
Następnie znowu umieszczamy ją w patelni (niedopieczona część tym razem wędruje na dół)

-Po chwili danie jest gotowe, zdejmujemy w dokładnie ten sam sposób co wyżej.