

Ziemniaczana tortilla

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia hiszpańska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt.
- duże ziemniaki - 4 szt.
- cebula - 1 szt.
- oliwa - 5 łyżka(i)
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Ziemniaki ugotować w mundurkach, tak aby były jeszcze dość twarde. Odsączyć, obrać i pokroić w plastry

2.



Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na rozgrzanej oliwie

3.

Dodać ziemniaki i chwilę smażyć na małym ogniu. Mieszać delikatnie, aby zachowały kształt plasterków ziemniaków

4.



Jajka roztrzepać z solą oraz pieprzem

5.



Zalać jajkami ziemniaki na patelni. Smażyć na małym ogniu, aż omlet się zetnie z wierzchu. Potem przełożyć go na drugą stronę.

