

Hiszpańska tortilla

Składniki:

1 cebula
6 ziemniaków
Sól, pieprz
3 jaja
Olej

Cebulę pokrój w piórka. Ziemniaki obierz i pokrój w ćwiartki, później każdą ćwiartkę jeszcze pokrój w cienkie plasty. Wlej na patelnię sporo oleju, wrzuć do niego cebulę i smaż przez kilka minut, pamiętaj, żeby jej nie przypalić, dodaj ziemniaki i smaż wszystko na małym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie, W międzyczasie wbij do miseczki jajka, dopraw solą i pieprzem i wymieszaj. Jak ziemniaki będą miękkie wlej na patelnię jajka i smaż omlet. Jak będzie gotowy z jednej strony, za pomocą przykrywki przewróć omlet i smaż chwilę na drugiej stronie. Tortille może jeść zarówno ciepłą jak i zimną.

Smacznego!!! :)

