

## Tortilla po polsku



**KATARZYNA59**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|           |       |
|-----------|-------|
| jajko     | 7 szt |
| ziemniaki | 5 szt |
| cebula    | 2 szt |
| sól       |       |
| pieprz    |       |
| masło     |       |
| oliwa     |       |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Ziemniaki i cebulę obieram. Ziemniaki kroję w cienkie plasterki. Podsmażam na oliwie. Oprószam solą i pieprzem.
- KROK 2      Cebulę także kroję i podsmażam na oliwie.
- KROK 3      Jajka wybijam do miski. Dodaję przyprawy. Ubijam jajka trzepaczką lub widelcem.
- KROK 4      Dodaję podsmażone ziemniaki i cebulę. Mieszam.
- KROK 5      Masę wylewam na patelnię z rozgrzonym masłem. Smażę na rumiano na małym ogniu. Następnie tortillę przewracam na drugą stronę przy pomocy płaskiego talerza i podobnie smażę z drugiej strony. Przygotowaną tortillę kroję na porcje i układam na talerzu.