

Tortilla de patatas



ARANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 kg ziemniaków, 2 cebule

7 łyżek oliwy, sól, pieprz, 6 jajek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i pokroić w cieniutkie plasterki, cebulę obrać i posiekać. Na patelni rozgrzać 4 łyżki oliwy i mieszając 5 min. smażyć ziemniaki i cebulę. Jajka dokładnie roztrzepać lub zmiksować, doprawić szczyptą soli i pieprzu, Patelnię z ziemniakami zdjąć z ognia i ostudzić. Równomiernie połączyć ziemniaki roztrzepanymi jajkami. Resztę oliwy rozgrzać na innej patelni i przełożyć na nią masę ziemniaczano-jajeczną. Nakryć i smażyć na małym ogniu, ok. 6 min. Podajemy z warzywami