A\'la wiejska tortilla

LURANUK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 szt
cebula	2 szt
jaja	5 szt
masło roślinne	3 łyz
posiekany rozmaryn	3 łyż
pieprz	3 łyż

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w cieniutkie plasterki. Pokrojone ziemniaki wrzucić na osoloną wrzącą wodę i blanszować - ok. 5 - 7 minut. Na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki masła, wrzucić posiekaną cebulę i lekko zeszklić. Do zeszklonej cebuli przełożyć odcedzone ziemniaki i często mieszając cebulę z ziemniakami smażyć, aż będą miękkie i złociste. Jaja roztrzepać. Do miękkich ziemniaków dodać pozostałe masło i gdy się ono roztopi dodać roztrzepane jaja kurze, wsypać zioła ((ja dziś zrobiłam zamiast z rozmarynem to z ziołami prowansalskimi i suszoną zieloną pietruszką), wymieszać zawartość patelni, przyprawić do smaku pieprzem i solą i dalej smażyć na maleńkim ogniu, aż jajka się lekko zetną. Podajemy gorącą potrawę z pikantną surówką (ja podałam z buraczkami na ostro doprawionymi z chrzanem. Można także podać z żurkiem staropolskim.