Tortilla de patatas

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, śniadanie, zapiekanki**

Kuchnia (region): **hiszpańska**

Warto wiedzieć:

40 min

2 porcje

Składniki:

ziemniaki eko - 5 szt.
cebula eko - 2 szt.
bekon eko 2 grube plastry (1 -1,5 cm) -
jajka ekologiczne - 4 szt.
pomidory pelati domowe (300 ml) lub 2 duże świeże pomidory obrane ze skóry -
sól i pieprz - do smaku
oliwa do smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bekon pokroić w kostkę.

KROK 2: Cebulę obrać i pokroić w kostkę.

KROK 3: Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę.

KROK 4: Jajka umyć, przygotować pomidory i przyprawy.

KROK 5: Jajka rozbić, wymieszać z solą i pieprzem

KROK 6: Na patelni rozgrzać oliwę i podsmażyć bekon.

KROK 7: Do bekonu dodać cebulkę i zeszklić.

KROK 8: Następnie dodać ziemniaki i podsmażyć razem.

KROK 9: Na patelnię dodać rozgniecione pomidory pelati (lub świeże pomidory obrane ze skóry) i wszystko wymieszać razem. Smażyć kilka minut do zredukowania sosu.

KROK 10: Masę z patelni przełożyć do dużej

miski z roztrzepanymi jajami z solą i pieprzem.

KROK 11: Wszystko razem wymieszać.

KROK 12: Przygotować dwa okrągłe małe naczynia żaroodporne do zapiekania. Posmarować olejem za pomocą pędzelka.

KROK 13: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (w podczerwieni) na 20 minut.

KROK 14: Wyjąć ostrożnie z piekarnika (gorące). Postawić na talerzu i serwować.

KROK 15: Danie jest pyszne, sycące i rozgrzewające.