Tortilla hiszpańska

Nikita

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

Kuchnia (region): **hiszpańska**

Warto wiedzieć:

25 min

3 porcje

Składniki:

jajka ekologiczne - 3-4 szt.
ziemniaki średnie - 5-6 szt.
cebula duża - 1-1,5 szt.
ser żółty mozzarela, cheddar lub inny - 6 plaster
szynka dobrej jakości duże plastry - 2-3
olej bio planet do smażenia -
sól i pieprz - szczypta
2 patelnie (średnica 24-26 cm) -

Dodatkowe info:

Tortilla to od kilku lat specjalność mojego męża.
Jest pyszna i pożywna. Smaczna na świeżo, jak również odgrzana na drugi dzień.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę (1-1,5 cm).
Cebulę drobno posiekać.
Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i podsmażyć ziemniaki z cebulą.
Mają być miękkie i lekko przyrumienione.

KROK 2: Jajka roztrzepać w dużej misce z solą i pieprzem.

KROK 3: Do roztrzepanych jaj dodać ziemniaki z cebulą, wymieszać.

KROK 4: Rozgnieść masę tłuczkiem.

KROK 5: Na patelni rozgrzać odrobinę oleju wyłożyć połowę masy jajeczno-ziemniaczanej.
Na masę ułożyć 3 plastry sera żółtego, na ser szynkę i znowu ser.

KROK 6: Na ser wyłożyć pozostałą masę jajeczno-ziemniaczaną.

KROK 7: Smażyć 5 minut.

Natłuścić drugą patelnię.

KROK 8: Przyłożyć patelnię do tortilli i szybkim ruchem obrócić.

KROK 9: Smażyć drugą stronę jeszcze 4 minuty.

KROK 10: Wyjąć na talerz.

KROK 11: Tortilla gotowa.

KROK 12: Kroić na kawałki i podawać.