

TORTILLA ESPAÑOLA

(HISZPAŃSKI OMLET Z ZIEMNIAKAMI)

Składniki

- 6 szt. sporych ziemniaków
- 6 jajek
- 2 cebule
- 1/4 szklanki oliwy
- 50 ml mleka
- sól, pieprz
- garść drobno posiekanej natki pietruszki

Opis przygotowania

Ziemniaki obrać i pokroić w talarki. Cebulę posiekać w półtalarki. Rozgrzać oliwę na dużej patelni, włożyć ziemniaki oraz cebulę, posolić. Przykryć i co jakiś czas mieszając, smażyć na małym ogniu aż staną się miękkie, ale nie złociste (około 20 min). Jajka wbić do sporej miski, ubić na jednolitą masę wraz z mlekiem. Łyżką cedzakową przełożyć do masy jajecznej ziemniaki z cebulą. Doprawić solą i pieprzem. Odląć z patelni nadmiar oliwy, tak by zostało na niej około 4 łyżek (resztę zostawić do dalszego smażenia). Ponownie rozgrzać patelnię, na mocno rozgrzany tłuszcz wylać masę jajeczno-ziemniaczaną i smażyć przez 2-3 minuty, przykryć patelnię talerzem odwrócić do góry nogami i zsunąć na talerz tortille. Uzupełnić tłuszcz jeśli jest to konieczne, Omlet położyć na patelnię nie usmażoną stroną i smażyć kolejne 3-5 minut, aż zbrązowieje. Tortilla powinna mieć złocisty kolor i być wilgotna w środku. Podawać pokrojony w trójkąty na zimno lub ciepło z sałatą lub pomidorami.

UWAGI: do tortilli można dodawać najrozmaitsze składniki dodatkowe np. czosnek, paprykę, chilli, kiełbasę (najlepiej hiszpańskie chorizo) pomidory, zielony groszek itp. wedle uznania.

Aby *tortilla española* była wilgotna w środku dodajemy do jajek trochę mleka (choć nie jest to konieczne) i zdejmujemy ją z ognia chwilę przed tym, nim jest gotowa. Po zdjęciu z patelni proces ścinania jajek jeszcze trwa.

Czas przygotowania: około 40 min

ŁATWE 😊😊😊