

Hiszpańska tortilla z cukinią



Składniki

6 szt. - Ziemniaki
6 szt. - Jajka
1 szt. - Cukinia
Szcypiorek
10 szt. - Pomidorki
koktajlowe
1 szt. - Cebula
Sól, pieprz, tymianek
Olej i masło do smażenia

Opis wykonania

Hiszpańska tortilla z cukinią doskonale smakuje także na zimno, dlatego to świetny pomysł także na wiosenny piknik.

Obierz ziemniaki, pokrój w talarki i lekko podgotuj, ok 10 minut. Skrój cebulę w kostkę i cukinię w talarki i podsmaż na odrobinie oliwy. Pod koniec smażenia dodaj odrobinę szczypiorku i przypraw tymiankiem. Ziemniaki odcedź i obsmaż na złoto. Wymieszaj delikatnie ziemniaki z cukinią i cebulką i przełóż wszystko na dobrze natłuszczoną patelnię. Roztrzep jaja, dodaj sól i pieprz. Wlej równomiernie na patelnię, delikatnie nią potrząsając

Smaż na średnim ogniu do uzyskania złotego koloru spodu, delikatnie zsuń na talerz, nakryj talerz patelnią i szybkim ruchem obróć patelnię, smaż do uzyskania złotego koloru na drugiej stronie.

Krój kawałki jak pizzę, podawaj gorącą z pomidorkami koktajlowymi, szczypiorem, ketchupem... Lub wystudź, pokrój, zapakuj i zabierz ze sobą na lunch do pracy lub na piknik.