

# 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 to szybkie danie, które 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.