

Omlet hiszpański z ziemniakami



Składniki

2 szt. - pomidor
4 szt. - ziemniaki
1 szt. - cebula
1 szt. - cukinia
4 szt. - jaja
1/2 szklanka - mleko
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - sól

Opis wykonania

Omlet hiszpański to sposób na szybkie danie, które możemy zjeść na obiad lub lunch. Zapieczony w piekarniku wychodzi zawsze i świetnie smakuje. Kto spróbuje na pewno się skusi na niego ponownie.

Ziemniaki gotujemy (idealne będą również ugotowane poprzedniego dnia). Ugotowane ziemniaki kroimy na plasterki. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, Podsmażamy na patelni na niewielkiej ilości oliwy z oliwek. Cukinię myjemy, kroimy w plasterki, a następnie dodajemy do podsmażonej cebulki. Chwilę smażymy, po czym dodajemy do nich plasterki ziemniaków. Pomidory zalewamy wrzątkiem, obieramy ze skórki, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę lub plastry. Dodajemy je do reszty warzyw i chwilę podsmażamy. Wszystkie warzywa przekładamy do naczynia żaroodpornego. Jaja ubijamy z mlekiem. Dodajemy do nich sól i pieprz. Warzywa zalewamy masą jajeczną i wstawiamy do nagrzanego piekarnika (190 stopni) do momentu "znięcia" się wierzchu. Czas pieczenia uzależniony jest od grubości omleta.