
Omlet hiszpański

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2955 razy.

Kuchnia portorykańska

6 łyżeczek masła lub oleju jadalnego

1/2 kg ziemniaków obranych i pokrajanych w plasterki

1 i 1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

6 jaj

drobno posiekana zielona pietruszka lub szczypiorek

1. Na dużej patelni rozgrzać tłuszcz.
 2. Ziemniaki układać warstwami posypując 1 łyżeczką soli i szczyptą pieprzu. Smażyć pod przykryciem na małym ogniu przez 15 min.
 3. Zdjąć pokrywkę i smażyć ziemniaki dalej przez 10 min.
 4. Jaja ubić z resztą soli i pieprzu, wlać do ziemniaków, lekko zamieszać.
 5. Smażyć, aż jaja będą od dołu ścięte, wówczas ostrożnie przewrócić.
 6. Podawać omlet przybrany zieloną pietruszką lub szczypiorkiem, z surówką z sezonowych jarzyn, w sosie, winegret.
- Proporcje dla 3--4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD