
TORTILLA KANARYJSKA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1468 razy.

8 jaj,
1 średnia cebula,
3 duże pomidory (30 dag),
2 ząbki czosnku,
nać pietruszki,
świeży estragon,
oliwa,
sól

Cebulę drobno krajać i smażyć na oliwie z posiekany czosnkiem, posiekaną nacią pietruszki i gałkami świeżego estragonu. Gdy cebula jest szklista, dołożyć pomidory (bez skórki, pestek i pokrojone w kostkę). Smażyć do powstania jednolitej masy. Jaja ubić z solą i wylać na posmarowaną oliwą patelnię. Gdy masa jajeczna zacznie się ścinać, smarować środek masą pomidorową, zagiąć ze wszystkich stron brzegi do środka tak, by nadać kształt koperty. Następnie przewrócić tortillę na drugą stronę i lekko podsmażyć.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD