
Spanish tortilla

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 8452 razy.

3 srednie ziemniaki obrane i pokrojone w plasterki

4 jaja

4 lyzki oliwy

sol do smaku

W Hiszpanii tortilla to chlopski omlet ziemniaczany, przewaznie jedzony w temperaturze pokojowej a standartowo jako jedzenie na piknikach. W sredniej patelni najlepiej ciezkiej i solidnej, na wolnym ogniu smazyc ziemniaki, przewracajac je lopatka az beda miekie. Skrobac spod, ze by nic nie przywieralo. Przeklozyc ziemniaki do miski, dodac rozbite jajka i sol. Lekko wymieszac. Jezeli patelnia sucha dodac troche oliwy. Smazyc pomalu az zacznie widac babelki na wierzchu. Lopatka rozluznic placek. Polozyc talerz na wierzch patelni i przekrecic. Zsunac teraz placek z powrotem na patelnie usmazona strone do gory.

Tortilla powinn abyc solidna i trzymac sie kupy.. Zdjac z patelni w powywszy sposob (TALERZ!!!) (Eksperci przewracaj tortille sama patelnia- jezeli nigdy nie probowalas, nawet nie mysl o tym!!!!!!!).

tyle przepis Ja od siebie dodam, ze upraszczajac sobie zycie i majac solidna patelache z zelazna raczka nie przewracalem tego placka tylko wlozylem do piekarnika pod ten nieszczesny broiler..czyli zrodlo solidnego ciepla od gory. Wierzch upiekl mi sie od jak trzeba!

Smacznego

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>