
Tortilla de patatas

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2246 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 40 min.

8 jajek,

1 kg kartofli,

olej do smazenia,

sol.

1. Kartofle obrac, umyc, pokroic na cienkie plasterki.

2. Na patelni rozgrzac olej. Wrzucic pokrojone kartofle i smazyc je mieszajac,

by sie nie przypalily. Podczas smazenie lekko osolic.

3. Do duzej miski wbic 8 jajek. Osolic i trzepaczka ubic na jednolita mase.

Podsmazone kartofle wrzucic do miski z jajami i dobrze wymieszac.

4. Na patelni rozgrzac olej. Przelac mieszanine jajek i kartofli. Potrzasac

lekko patelnia, by smazony placek nie przywarl do dna.

5. Talerz o srednicy zblizonej do srednicy patelni przylozyc do tortilli i nakryc patelnie. Przewrocic patelnie na druga strone, by tortilla wypadla na

talerz. Wnetrze placka nie powinno byc zbyttnio sciete.

6. Pokroic tortille na 6 porcji. Podawac jako przystawke na zimno lub goraco.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)