
hiszpańska tortilla

Dodano: 2006-01-27 11:38:11
Zmodyfikowano: 2006-09-18 16:51:00
Język: Polski
Odwiedzono: 8248 razy.

ziemniaki
jajka
pół cebuli
olej do smażenia
sól

ZASADA JEST TAKA NA 1 SREDNI ZIEMNIAK 2 JAJKA

ziemniaki obieramy kroimy w cienkie talarki

cebulke w kosteczke

na patelni rozgrzewamy olej smazymy cebulke i ziemniaki solimy na malym ogniu az ziemniaki beda miekkie

w misce roztrzepujemy jajka z sola i pieprzem

gdy ziemniaki beda miekkie przesypujemy do miski z jajkami mieszamy

ta sama patelnie rozgrzewamy z odrobina oleju

wlewamy ziemniaki z jajkami

czekamy ok 4min

teraz najtrudniejsze

bierzemy duzy talerz lub półmisek i nakrywamy nim patelnie szybkim ruchem obracamy tak by upieczoną stroną do góry

ponownie ta sama patelnie rozgrzewamy mocno z odrobina oliwy i zsuwamy placek

czekamu 3-4 min i zsuwamy na polmisek

kroimy jak tort

WYDAJE SIE ZKOMPLIKOWANE ALE JEST PROSTE A PRZEZUCANIE WCALE NIE TRUDNE

UWAGA:ZIEMNIAKI SMAZA SIE OK 20 MIN I TRZEBA JE MIESZAC PATELNIĄ MUSI BYC

TEFLONOWA INACZEJ SIE NIE UDA

ja biore na srednia patelnie ok 6-7 ziemniakow

danie jest bardzo sycace

zycze smacznego

Nadesłał: ola <pawlowska22@poczta.onet.pl>

Ten sam przepis jest w lipcowym numerze "Logo" :D

Nadesłał(a):

A w "LOGO" jest wskazane źródło i autor?

Nadesłał(a):MM 2006-07-10 10:07:20