

## ***Tortilja kocke***



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300** g krompira
- **200** g boranije
- **1** prutkobasice
- **1** glavica crnog luka
- **2** cenabelog luka
- **5** jaja
- **1** dl mleka
- **po ukusu** soli i bibera

### **Priprema**

Krompit iseci na kockice i kuvati ga u posoljenoj vodi oko 10 minuta. Obariti boraniju.

Obe vrste luka propržiti sa seckanom kobasicom.

Umutiti jaja dodati mleko, zatim sve ostale sastojke, posoliti i pobiberiti. Dobro izmešati i sipati u podmazan kalup za pečenje. Peci oko 30 minuta na 200 stepeni. Kada se tortilja ohladi iseci je na kocke.

### **Savet**