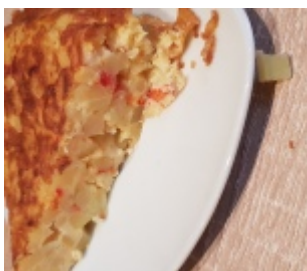


Španska tortilja sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5-6**srednjih krompira
- **1** glavica crnog luka
- **5-6**jaja
- **1**manja crvena paprika

Priprema

U tiganj srednje velicine stavite ulje sitno seckani luk i papriku seckanu da se prži.

Potom dodajte na kockice secen krompir, posolite, pobiberite po ukusu i tako uz pivremeno mešanje dinstajte dok krompir fino ne omekša. Pazite samo da ne zagori. Ne dodavati vode!

Dok se krompir dinsta u dublji posudu umutite 5-6 jaja (ja sam u mom slucaju 6 uputila).

Kad se krompir omekšao svu tu smesu sipajte u posudu sa jajima i promešajte.

Potom sve to vratite u vreli tiganj i uz povremeno odvajanje rubova pecite prvo 10 minuta jednu stranu (malo kašikom probadajte sredinu).

Na kraju poklopite plitkim tanjirom velicine kao tiganj pa prevrnite tortilju.

I potom je polako sa tanjira vratite u tiganj da se i druga strana lepo ispece.

Kad je gotova opet poklopite tanjirom i fino izvrnite samo. Tortilja je ukusna i vruca al je još ukusnija kad se hladna služi. Prijatno.

Savet

Pored krompira se može ubaciti po ukusu i šunka, slanina, itd.