



Hiszpański omlet

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- natka pietruszki - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- kiełbasa chorizo - 50 gramów
- młode ziemniaki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do 180°C. W misce roztrzep jajka, dodaj majonez Hellmann's, natkę oraz pieprz – odstaw na bok.
2. Rozgrzej oliwę na dużej patelni. Przesmaż chorizo, następnie dodaj cienko pokrojone ziemniaki i cebulę. Smaż 5 minut.
3. Na patelnię wlej przygotowaną masę jajeczną i podgrzewaj na średnim ogniu 2 minuty.
4. Patelnię wstaw do nagrzanego piekarnika na 15 minut lub do momentu, gdy masa całkowicie się zetnie i powstanie omlet.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl