



Tortilla hiszpańska

przepisy.pl

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- majeranek - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 2 łyżki
- pieczarki - 3 sztuki
- jajko - 6 sztuk
- sól - 1 szczypta
- zioła prowansalskie - 1 łyżka
- ser żółty - 80 gramów
- bób - 50 gramów
- kukurydza konserwowa - 50 gramów
- ziemniak - 3 sztuki
- marchew z groszkiem - 50 gramów
- paluszki z kraba surimi - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i pokrój w plastry o boku ok. 1 cm. Piekarnik rozgrzej do 180 stopni.
2. Na dużej patelni rozgrzej olej, wrzuć ziemniaki. Gdy ziemniaki zmiękną i zaczną się przyrumieniać dodaj cebulę, czosnek i surimi.
3. Dorzuć groszek z marchewką, bób, kukurydzę konserwową i pokrojone w plastry pieczarki i smaż całość jeszcze jakieś 2 minuty.
4. Jajka wbij do miski, dodaj 2 łyżki pokrojonych pomidorów z puszki, zioła prowansalskie, pieprz, sól, majeranek. Całość dokładnie wymieszaj i wlej na patelnię.
5. Tortillę włóż do piekarnika i piecz około 15 minut.
6. Wyciągnij, posyp serem żółtym i zapiecz jeszcze przez 15 minut.

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