



przepisy.pl

Tortilla z brokułami i kozim serem

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- jajka - 3 sztuki
- brokuły - 1 sztuka
- szczypiorek posiekany - 2 łyżki
- natka pietruszki posiekana - 1 łyżka
- ser kozi Queijo de Cabra - 120 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek wraz z cebulą posiekaj i podsmaż na oliwie z oliwek.
2. Ziemniaki obierz, zagotuj i pokrój w kostkę. Dodaj do cebuli i smaź na złoty kolor.
3. Brokuły podziel na różyczki, wrzuć do wrzątku, a następnie dobrze odsącz. Kilka różyczek pozostaw do dekoracji, a pozostałe wymieszaj z ziemniakami. Całość przypraw solą i smaź kilka minut.
4. Jaja wymieszaj ze śmietaną, posiekaną natką pietruszki i szczypiorkiem.
5. Polej ziemniaki z brokułami, a wierzch udekoruj pozostałymi różyczkami i posyp startym kozim serem.
6. Tak przygotowaną tortillę zapiekaj na małym ogniu pod przykryciem do momentu, gdy masa jajeczna się zetnie.

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