



Tortilla z Tudeli

przepisy.pl



Składniki:

- jajka - 4 sztuki
- świeże szparagi - 1 pęczek
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 15 gramów
- oliwa - 50 mililitrów
- Ser kozi miękki - 30 gramów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Obetnij stwardniałe końcówki i gotuj szparagi w osolonej wodzie. Następnie dokładnie odsącz.
2. Jaja ubij z przyprawą Knorr i serem kozim. Wylej na patelnię wysmarowaną oliwą.
3. W momencie, gdy jaja zaczną krzepnąć, ułóż ugotowane szparagi, a kiedy jaja będą całkowicie ścięte, wyłóż omlet na drugą stronę. Smaż jeszcze przez kilka minut. Tortilla powinna być z zewnątrz sucha, a w środku soczysta.

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