

„TORTILLA”



Czas przygotowania - 30 min.

Stopień trudności – łatwy 

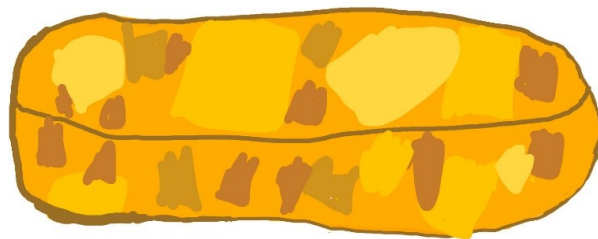
Pomoc osoby dorosłej - 

Składniki:

- 0,5 kg ziemniaków
- 6 jajek
- sól
- oliwa z oliwek

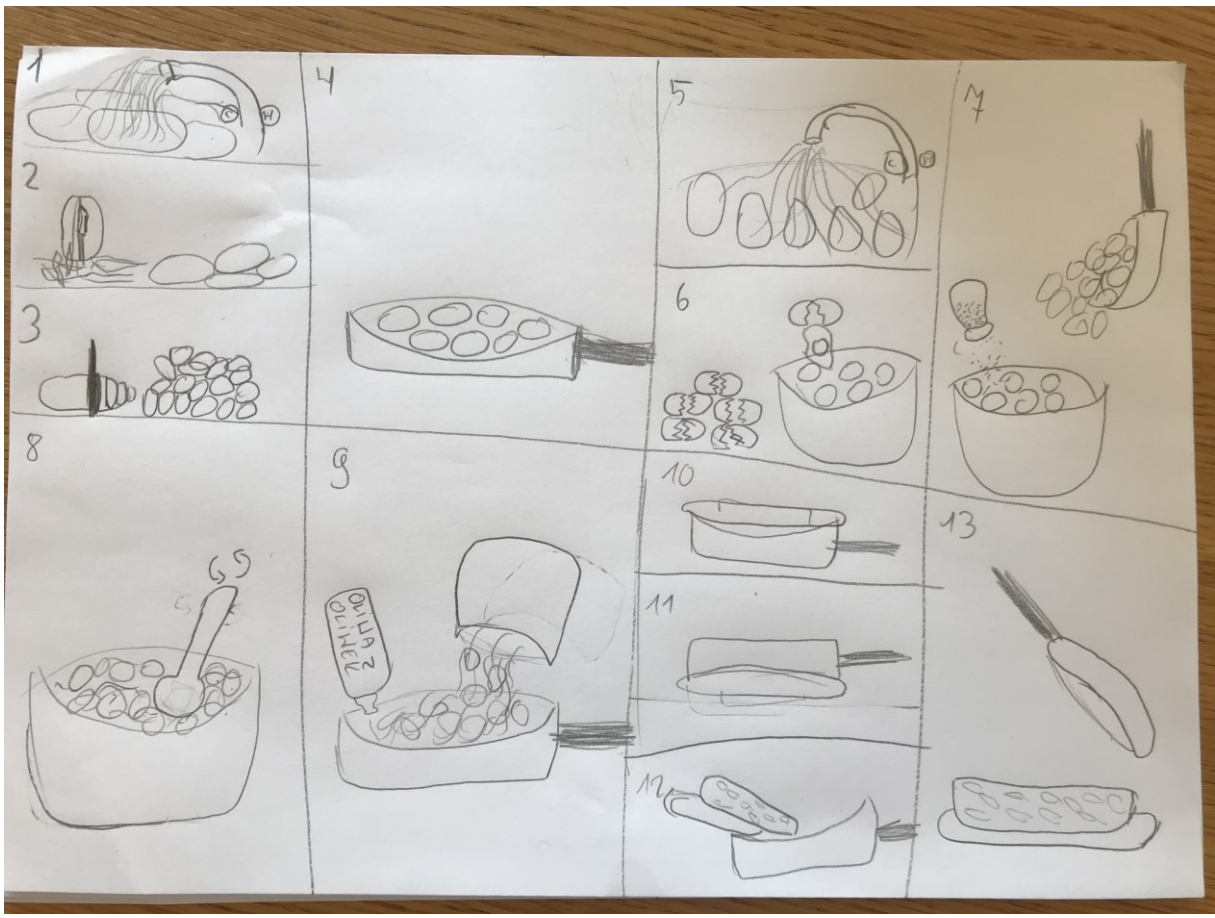
Potrzebny sprzęt:

- patelnia
- miska
- obieraczka
- nóż
- deska do krojenia



- widelec
- łypatka do mieszania
- duży talerz

Przygotowanie:



Umyj, obierz i pokrój ziemniaki na około półcentymetrowe plastry. Podsmaż ziemniaki na patelni. Umyj i rozbij jajka do oddzielnej miski. Usmażone ziemniaki dodaj do jajek. Dodaj trochę soli i wszystko razem wymieszaj. Przelej składniki na

rozgrzaną patelnię polaną oliwą i smaź aż jajko się zetnie. Weź talerz i przyłóż do patelni, odwróć razem talerz i patelnię do góry nogami. Zsuń tortillę z powrotem na patelnię. Poczekaj chwilę, żeby tortilla usmażyła się od spodu.

Gotową tortillę połóż na dużym talerzu.

SMACZNEGO!!!

