

# Hiszpania: Tortilla española

*Przepis na klasyczną tortillę po hiszpańsku. Jest to omlet z ziemniakami, który podaje się jako tapas ale z syczącymi dodatkami może być samodzielnym daniem. Tu z salami i pomidorami. Dodatki i ich proporcje zależą od waszych gustów.*

Obrane ziemniaki kroimy w cienkie plasterki. Jajka wbijamy do miseczki, mieszamy by połączyć żółtka z białkami. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy ziemniaki przez ok 10 minut. Zmniejszamy ogień, wlewamy jajka, doprawiamy w ilości jak na jajecznicę, dodajemy resztę składników. Smażymy aż wierzchnia warstwa zacznie tężeć. Czyli kilka minut.

Obracanie omleta na drugą stronę: Jeśli tortilla jest duża i napakowana składnikami, trudno ją przewrócić na drugą stronę. Dlatego najłatwiej zsunąć omlet na duży talerz. Położyć na nim patelnię i obrócić wszystko razem do góry nogami. Tylko uwaga na gorącą patelnię! Tortillę na drugiej stronie smażymy przez 2-3 minuty. Zsuwamy z patelni. Jemy na ciepło.

Smacznego!

## **Składniki na 4 śniadaniowe porcje:**

- 6 jajek
- 2 ziemniaki
- 1 cebula
- 10 plastrów salami
- 3 łyżki starego żółtego sera
- 1 pomidor drobno posiekany
- Kilka listków bazylii
- Sól i pieprz do smaku
- Kilka łyżek oleju do smażenia