



## TORTILLA BABCI LOLI

czas wykonania: 15 min przygotowanie + 20 min gotowanie  
liczba porcji: dla 4 osób

### Pamiętaj!

Zawsze poproś kogoś dorosłego o pomoc w przygotowaniu tortilli, szczególnie podczas smażenia na gorącej oliwie, żeby się nie poparzyć.

### Składniki:

- 0,5 kg ziemniaków
- 4 duże jajka
- 1 średnia cebula
- 60 ml oliwy z oliwek (lub oleju roślinnego)
- sól, pieprz – do smaku

### Sposób wykonania

1. Ziemniaki obierz, przekrój na połówki a następnie pokrój w poprzek na cienkie plasterki (ok. 2mm).
2. Cebulę obierz i posiekaj w pióra.
3. Na patelni o średnicy ok. 24cm rozgrzej oliwę z oliwek.
4. Wymieszaj cebulę z ziemniakami oraz odrobiną soli i pieprzu, a następnie przełóż na rozgrzaną patelnię.
5. Przykryj pokrywką i co jakiś czas mieszaj, aż ziemniaki staną się miękkie (około 15 minut).
6. W osobnej misce roztrzep jajka, dodaj sól i pieprz.
7. Przełóż usmażone ziemniaki łyżką cedzakową (aby odsączyć je z nadmiaru oliwy) do jajek i całość wymieszaj.
8. Masę wyłóż z powrotem na patelnię, wyrównaj powierzchnię łyżką i przykryj pokrywką.
9. Smaż na małym ogniu kilka minut, aż tortilla zetnie się od spodu i lekko zrumieni.
10. Przewróć tortillę na drugą stronę (najlepiej przy użyciu talerza) i smaż z drugiej strony aż się zastygnie.
11. Podawaj na ciepło lub zimno.

\* do tortilli możesz również dodać pokrojony boczek, chorizo, wędliny lub paprykę.

SMACZNEGO! ¡QUÉ APROVECHE!  
[czyt. ke aprobeche]

Rozsmakuj się w Hiszpanii z LOS TORROS.

