

HISZPAŃSKA TORTILLA Z ZIEMNIAKAMI I PAPRYKOWĄ KIELBASĄ CHORIZO

Przepis na danie za ok. 40 zł dla 4-6 osób

Składniki:

500 g ugotowanych na półtwardo ziemniaków
100 g pokrojonej w cienkie plastry kielbasy chorizo
100 g młodych liści szpinaku
100 g posiekanych pomidorów suszonych
garść czarnych oliwek pokrojonych w plastry
2 posiekane dymki ze szczypiorem
6 jajek
4 rozgniecione ząbki czosnku
oliwy z oliwek do smażenia
sól, czarny pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

Na rozgrzanej oliwie obsmażyć kielbasę z cebulą i czosnkiem. Następnie nie przerywając smażenia dodać pokrojone w plastry ziemniaki, suszone pomidory, oliwki oraz szpinak. Całość zalać rozkłóconymi jajkami ze szczypiorkiem. Tak przygotowaną tortillę smażyć pod przykryciem na małym ogniu pilnując, aby potrawa się nie przypaliła.

Po 5 minutach przewrócić tortillę na drugą stronę. Podawać od razu po wyjęciu z piekarnika skrapiając oliwą z oliwek bądź sosem czosnkowym.