

Omlet sa krompirom i gaspačo

Omlet sa krompirom –
Tortilla de patatas

900 g krompira
1 glavica crnog luka
8 jaja
100 ml mediteran ulja
1 kašičica morske soli

Za serviranje

paprika
krastavac

Način pripreme

Krompire oljuštiti i iseći na tanke kolutove, posoliti. Luk iseći na sitne kockice. U tiganj sipati ulje. Kada se ugrije, dodati luk i isečen krompir. Pržiti pokriveno na niskoj temperaturi 20 minuta, uz povremeno lagano mešanje dok krompiri ne omekšaju. Luk i krompire procediti od masnoće. U činiji umutiti jaja i dodati krompir i luk.

U tiganju zagrijati novo ulje, sipati sjedinjena jaja sa krompirom i lukom. Pržiti sve zajedno u tiganju sa poklopcem na niskoj temperaturi 15 minuta.

Kada se ivice zažute, omlet pažljivo okrenuti, i ostaviti da se zapeče sa druge strane, oko 5 minuta. Poslužiti dekorišano paprikom i krastavcem.



Hladna čorba od paradajza – Gazpacho

100 g belog hleba
1 kg paradajza
2 glavice crnog luka
1 krastavac
1 čen belog luka
3 kašike alkoholnog sirćeta
4 kašike mediteran ulja
2 kašičice kuhinjske soli
1 kašičica bibera šarene mešavine

Za serviranje

1 paradajz
1 crvena paprika
 $\frac{1}{2}$ krastavca
1 kuvano jaje
1 kašika mediteran ulja

Način pripreme

Hleb iseći na manje komade, preliti čašom vode i ostavi da omekša.

Svo povrće prethodno grubo iseckati, zatim ga u blenderu samleti. Dodati natopljen hleb oceden od viška vode, ulje i sirće. Ponovo sve zajedno izblendati i presuti u činiju. Začiniti po ukusu, solju i biberom. Ostaviti da se hladi u frižideru.

Čorbu poslužiti hladnu, u tanjiru ili činiji. Dodati kolaut isečenog

paradajza, sitno seckane crvene paprike, na kolutove isečeno tvrdo kuvano jaje, piliran krastavac i malo mediteran ulja.

