

Omlet sa krompirom i gaspaćo

**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 ugreje, dodati luk i isečen krompir. Pržiti pokriveno na niskoj temperaturi 20 minuta, uz povremeno lagano mešanje dok krompiri ne omešaju. Luk i krompire procediti od masnoće. U činiji umutiti jaja i dodati krompir i luk.

U tiganju zagrejati novo ulje, sipati sjedininjena 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 drekorisano 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 vo de i ostavi da omekša.

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

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

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

