

Španska tortilja

Za 4 osobe

6 krompira (1 kg)
6 jaja
1 glavica crnog luka
1 crvena paprika
50 g graška
3 čena belog luka
so i biber
ulje za prženje

Prilog

kiseli krastavčići
feferoni
ajvar
sir
paradajz

Način pripreme

1. Oljuštiti krompir i luk. Krompir iseći na kolutove, a luk sitno. Pomešati krompir i luk, pa ih pržiti 10 minuta na srednje jakoj vatri u dubljem ulju, uz povremeno mešanje, laganim pokretima da se krompir ne zgnječi. Nakon toga krompir i luk izvaditi u cediljku da se ocede od suviše masnoće.
2. U činiju razlupati jaja. Začiniti ih solju i biberom, pa ih umutiti žicom. Dodati sitno seckani beli luk, grašak i papriku isečenu na kockice. Sve dobro promešati.
3. Tepsiju sa kopčom obložiti papirom za pečenje. Po njenom dnu rasporediti krompir i luk, pa ih preliti smesom od jaja. Sve lagano promešati, pa peći u zagrejanoj pećnici na 190 stepeni, 30 minuta.
4. Špansku tortilju (omlet) servirati uz tapase po želji. Predlog: krastavčići, feferoni, masline, pršuta...