Španělská bramborová tortilla

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- bylinky 1 lžíce
- olivový olej 4 lžíce
- jarní cibulka 1 svazek
- vývar 75 ml
- brambory 500 g
- mletý bílý pepř 0.5 lžička
- sůl 2 lžička
- vejce 3 ks
- **omáčka**
- mletý bílý pepř 0.5 lžička
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 lžička
- rajčata 200 g
- olej 1 lžíce
- drůbeží vývar 50 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Španělsko

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky. Na pánvi rozpálíme 2 lžíce oleje a plátky brambor opečeme z obou stran. Pak zalijeme vývarem, osolíme a necháme dusit skoro doměkka. Pak je

odstavíme a necháme částečně vychladnout.

Vejce smícháme s nadrobno nakrájenou cibulkou. Do vaječné směsi vmícháme brambory, dochutíme solí, pepřem a nasekanými bylinkami (pažitka, bazalka). Směs nalijeme na pánev s rozpáleným olejem, přiklopíme pokličkou a opékáme na mírném plameni asi 8 minut. Pak tortillu obrátíme a z druhé strany opékáme asi 3 minuty. Rozkrájíme na troúhelníky a udržujeme teplou.

Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Česnek drobně usekáme a s rajčaty orestujeme na oleji. Poté zalijeme vývarem, lehce provaříme a dochutíme solí i pepřem.

Tortilly rozdělíme na talíře a přeléváme je rajčatovou směsí.