

# Tortilla Española

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- pepř 1 špetka
- větší brambory 4 ks
- sůl 1 špetka
- olivový olej 4 lžíce
- vejce 2 ks
- větší cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Španělsko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Brambory oloupeme, omyjeme a nastrouháme na jemné plátky. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Na střední pánvi rozpálíme olej a přidáme cibuli. Lehce ji osmahneme. Poté přidáme brambory, které lehce osolíme a přikryjeme pokličkou a necháme podusit. Až budou brambory měkké, přes cedník z nich vymačkáme olej, aby nebyly moc nasáklé olejem a dobře se spojily s vajíčkem.

V misce brambory smícháme s vajíčkem a pepřem a to celé nalijeme na pánev. Na mírném ohni smažíme pod pokličkou asi 8 minut. Poté pomocí talíře tortillu otočíme a smažíme další 4 minuty.

Nakonec tortillu vyklopíme z pánvičky na talíř a podáváme.

