

Tortila se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- syrové brambory 1 kg
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- paprikový salám 50 g
- plátkový sýr Leerdamer 100 g
- olivový olej 100 ml
- vejce 6 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory a cibuli nakrájíme na plátky. Brambory opékáme na oleji asi deset minut za stálého obracení. Pak přidáme sůl, cibuli a ještě deset minut opékáme. Vejce rozšleháme s trochou soli a špetkou pepře. vyjmeme brambory, necháme odkapat olej, promícháme je s uzeninou nakrájenou na kostičky, s nakrájeným sýrem, česnekem a vejci. Znovu rozehřejeme olej na pánvi a směs ještě naposledy promícháme. Pak už jen protřepáváním uvolňujeme ode dna. Jkmile se tottila opeče na spodní straně, obrátíme ji pomocí pokličky a dopečeme na straně druhé.