



# TORTILLA DES PATATAS

✓ 1 GODZINA

👤 4-8 PORCJI

## SKŁADNIKI



- 7 jaj
- 4 – 5 dużych ziemniaków (odmiana sałatkowa)
- 5 szalotek lub 2 białe, słodkie cebule
- 7 łyżek oliwy extra virgin
- 1 łyżeczka harissy (opcjonalnie)
- drobno posiekana natka pietruszki
- drobno posiekany gruby szczypiorek
- drobno posiekany koperek
- sól do smaku

## PRZYGOTOWANIE



1. Ziemniaki kroimy na pół, a następnie w plasterki grubości ok. 5 mm. Mieszamy dokładnie z 4 łyżkami oliwy. Wykładamy na blaszkę w jednej warstwie i pieczemy w 180 stopniach, mieszając od czasu do czasu, aż ziemniaki będą miękkie i zaczną się rumienić. Po wyjęciu z pieca doprawiamy je solą.
2. Szalotkę siekamy w półplasterki. Smażymy na wolnym ogniu, na pozostałej oliwie, często mieszając, aż całkowicie się skarmelizuje. Najlepiej robić to na patelni z metalową rączką, na której będziemy smażyć i dopiekać tortillę. Gotową cebulkę przekładamy do miski razem z ziemniakami. Dodajemy do nich wbite jaja i ewentualnie harisję. Mieszamy i odstawiamy na kwadrans, aby ziemniaki wchłonęły część płynu – masa stanie się bardziej gęsta.
3. Nagrzewamy piekarnik w funkcji grill (grzanie tylko od góry, 240 stopni). Rozgrzewamy patelnię na której powinna zostać cienka warstwa oliwy po smażeniu szalotek. Nakładamy masę jajeczną, wyrównujemy powierzchnię i na średnim ogniu smażymy ok. 4 minuty. Po tym czasie spód tortilli powinien być dobrze zarumieniony. Przekładamy patelnię do piekarnika na jedną z górnych półek i dopiekamy do zarumienienia, ok. 10 minut. Po wyciągnięciu z piekarnika, kroimy na 8 kawałków, posypujemy ziołami i podajemy.
4. Tortillę można też przygotować bez piekarnika. Wówczas przekładamy placek w połowie smażenia na talerz, odwracając całą patelnię do góry dnem, następnie zsuwamy z powrotem na patelnię i dosmażamy.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNYCH JAJ Z CHOWU EKOLOGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU, ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

[WWW.KOTLINANATURY.PL](http://WWW.KOTLINANATURY.PL)