

Tortilla de Pisos

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Bramborová tortilla: 3 střední brambory a cibuli oloupeme, umyjeme a nakrájíme na tenké plátky. Do pánve nalijeme 1 sklenici olivového oleje a pomalu smažíme brambory a cibuli. Sem tam zamícháme. Když se brambory začnou rozpadat, zesílíme oheň a osmažíme trošku dozlatova. Nemícháme moc, aby se nerozmačkaly na pyré. Odstavíme z ohně a scedíme přes sítko. V misce vyšleháme 4 vejíčka s troškou soli, přidáme brambory a necháme odstát asi 10 minut. Na nepřilnavou pánev dáme 2 lžíce oleje. Až bude pánev horká, přidáme směs vajec s bramborami a cibulí. Hýbeme pánví, aby se tortilla nepřilepila. Když se nebude lepit a bude dozlatova, přikryjeme talířem, otočíme a pečeme z druhé strany. Postup opakujeme. Necháme zhoustnout podle chuti a můžeme dát na servírovací talíř.

Špenátová tortilla: 2 stroužky česneku nakrájíme a na 2 lžících olivového oleje osmažíme dozlatova. Přidáme špenát. Osolíme, přidáme ½ lžičky cukru. Pečeme, dokud špenát „nepadne“ a odstavíme. V misce vymícháme 4 vejíčka, přidáme špenát, ochutíme a dobře smícháme. Tortillu pečeme z obou stran podobně jako bramborovou tortillu. Upečenou tortillu uložíme na bramborovou.

Tuňáková tortilla: Tuňáka scedíme. V misce vyšleháme 4 vejíčka, přidáme tuňáka, sůl a zamícháme. Tortillu upečeme podobně jako v předcházejících případech. Tortillu uložíme na špenátovou tortillu. Navrch přidáme domácí rajčatové sofrito nebo krájená rajčata s česnekem.

Ingredience

- **Brambory** - 100 g
- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Olivový olej** - 220 g
- **Špenátové listy** - 300 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 240 g
- **Cukr krystal** - 3 g
- **Podravka rajčata pasírovaná 500 g** - 200 g
- **Vejce** - 600 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

