



# TORTILLA DE PATATAS

ADRIAN KOTKOWSKI I MICHAŁ CHOJNACKI

klasa III i 2013/14

SKŁADNIKI NA TORTILLĘ (na około 10 osób):

- 1 kg ziemniaków,
- 10 szt. jaj,
- 20 dag. cebuli,
- sól, pieprz, oliwa.

SPOSÓB WYKONANIA:

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i ugotować al dente. Cebulę obrać, pokroić w małą kostkę i podsmażyć na oliwie. Ziemniaki i cebulę włożyć do miski i zalać masą jajeczną, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Przygotowaną masę wylać na rozgrzaną patelnię i smażyć na wolnym ogniu z obu stron. Po ostygnięciu pokroić.



SKŁADNIKI NA DODATEK DO TORTILLII (na około 10 osób):

- 300 g majonezu,
- 50 g anchois,
- 2-3 szk. karczochów w zalewie.

SPOSÓB WYKONANIA:

Wszystkie składniki wymieszać blenderem a następnie, za pomocą rękawa nałożyć na tortillę.

Do dekoracji można użyć pomidorków koktajlowych.

SMACZNEGO



