

Truita - omlet z ziemniakami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



kuchnia hiszpańska

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Srenie ugotowane ziemniaki - 2 szt.
- mała cukinia - 1/2 szt.
- mały pomidor - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 5 łyżka(i)
- jajka - 4 szt.
- szczypiorek -
- sól pieprz -
- średnia cebula - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cukinie umyć. Pomidora spażyć i zdjąć skórkę. Pomidora, cukinie i ziemniaki pokroić w plasterki. Cebulę obrać, posiekać. Oliwę rozgrzać na patelni. Włożyć ziemniaki, chwilę podsmażyć, dodać cukinię i cebulę, smażyć jeszcze 5 minut. Jajka rozmącić, przyprawić solą i pieprzem, wlać na patelnię. Na wierzchu ułożyć plasterki pomidora. Smażyć 5 minut. Omlet przykryć talerzem, patelnię obrucić, po czym omlet zsunąć z powrotem na patelnię podsmażoną stroną do góry. Smażyć jeszcze 4 minuty. Posypać szczypiorkiem i podać.