

Tortilla de cartofi cu brinza

Tortilla de cartofi cu brinza



Ingrediente :

500 g cartofi, 150 g rosii chery, 100 g ceapa, 8 oua, 150 g cascaval ras, 3-4 linguri ulei de masline, boia dulce si maghiran dupa gust

Preparare :

Se curata cartofii si se taie in felii subtiri. Se curata ceapa si se taie rondele. Se taie rosiile jumatati. Se incinge uleiul intr-o cratita incapatoare. Se prajesc la foc rapid ceapa si cartofii, intorcindu-se cu grija. Se da focul la mic si se condimenteaza dupa gust. Se lasa inca 10 minute sa se prajeasca. Se bat ouale si se condimenteaza. Se adauga boiaua, rosiile si 100 g brinza rasa. Se toarna peste legume si se uniformizeaza. Se lasa sa se prajeasca 10 minute, fara a intoarce. Se pesara restul de brinza si se da la cuptorul incins la 200 grade 5-10 minute, pe gratarul de sus, sa se rumeneasca. Se presara maghiran si se serveste fierbinte.