

Tortilla de cartofi

Tortilla de cartofi

Ingrediente :

600 g cartofi, 2 cepe, 7-8 oua, 5-6 linguri ulei de masline, 1-2 catei usturoi, patrunjel tocat fin

Preparare :

Se taie felii subtiri cartofii curatati. Se incing 3-4 linguri ulei intr-o tigaie mare si se prajesc ceapa si cartofii, amestecandu-se din cind in cind, la foc potrivit, 10 minute. Se toaca usturoiul si se adauga. Se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca. Se bat ouale cu sare si piper. Se inglobeaza cartofii si patrunjelul. Se incinge restul de ulei si se repartizeaza uniform compozitia de cartofi. Se acopera si se lasa sa se coaca 4 minute, la foc potrivit. Se intoarce cu ajutorul capacului si se mai coace 3-4 minute. Se serveste cu salata.