



*Spansk potatisomelett
att ta med på pimpelutflykten*

Tortilla de patatas- Spansk potatisomelett

Ingredienser :

- 3 medelstora potatisar
- 1 gul lök
- olja
- 4 ägg
- salt

Så här gör du:

Skala och skiva potatisen. Skala och hacka löken.

Hetta upp ordentligt med olja i en stekpanna.

Stek potatis och lök på medelvärme till det hela blivit mjukt och fått lite färg.

Ta upp potatisen och löken och låt rinna av. Salta.

Vispa upp äggen med gaffel och vänd ner potatis och lök.

Hetta upp ny olja i en liten stekpanna. Häll i äggsmeten och stek omeletten gyllenbrun på båda sidor.

Servera med tomatsallad och serranoskinka.