

Spanyol krumplis omlett (tortilla)



Hozzávalók:

70 dkg (tisztítva 60 dkg) „A” vagy „B” jelzésű burgonya, 1,25 dl + 1 evőkanál olaj (lehet sütéshez való olívaolaj is), 1 nagyobb (15 dkg) vöröshagyma, só, őrölt fekete bors, 8 tojás

1. Keresünk egy olyan 20 centi átmérőjű, tűzállat amit tűzre is tehetünk, vagy egy ugyanekkora lábast, amit betolhatunk a sütőbe is. A burgonyát megtisztítjuk, 2,5 centis kockákra vágjuk. 1,25 deci olajat a tálba vagy lábásba öntjük, a burgonyát hozzáadjuk. Közepesen tűzön kb. 15 perc alatt puhára sütjük anélkül, hogy megpirulna. Közben többször belekeverünk, egyrészt, hogy egyenletesen süljön, másrészt hogy le ne égjen. Félidőben a megtisztított, vékonyan felszeletelt és gyűrűire szedett hagymát is hozzáadjuk. Kb. 1 csapott kiskanál sóval ízesítjük, enyhén megborsozzuk.
2. Ha kész, szűrőlapáttal jól lecsöpögtetve átrakjuk egy tálba és 10-15 percig hűlni hagyjuk. A tojásokat enyhén megsózva fölverjük, az előzőekre öntjük, összekeverjük, 10-15 percig állni hagyjuk.
3. Elsikáljuk azt a tálát, amiben a burgonyát sütöttük, szárazra töröljük, majd 1 evőkanál olajat megforrósítunk benne. A tojásos burgonyát beleöntjük, a tűzhelyen 2 percig sütjük, majd előmelegített sütőben, a felső rácsra téve, nagy lánggal (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) kb. 8 perc alatt megsütjük. Akkor jó, ha a tojás összeállt és szépen meg is pirult.
4. Kiskéssel a lepényt az edény széle menén körbevágjuk. Egy nagy tányért borítunk rá, és az egészet egy mozdulattal megfordítjuk, így a krumplis tojáslepény kicsusszan belőle. Azon melegében, cikkekre vágva tálaljuk.

Jó tanács

- Apróra vágott kolbásszal, reszelt sajttal is gazdagíthatjuk.

Spanyol krumplis omlett (tortilla)

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 410 kcal