

Španska tortilja

Za 3 osobe

3 srednja krompira
½ velike glavice crnog luka
5 jaja
60 ml ulja
So, biber

Salata po izboru (rukola, šargarepa, celer, luk...)

Dressing:

(dresinga ćete dobiti više nego što je potrebno pa ili prepolovite količinu ili čuvajte u frižideru do 2 nedelje)

60 ml balzamiko sirćeta
125 ml maslinovog ulja
1 kašičica senfa
½ kašičice meda
1 beli luk, samleven
So, biber

Luk i krompir iseckajte na kockice. Zagrejte, teflonski najbilje, tiganj na srednje jakoj temperaturi i dodajte ulje. Stavite luk i smanjite vatru na srednju. Propržite luk da omekša pa dodajte krompir. Ulja treba da je dovoljno tako da se krompir skoro pa „kuva“ u njemu. Nemojte da vas brine količina ulja, većinu njega će se procediti i možete ga upotrebiti za kuvanje i prženje drugih jela.

Posolite i pržite dok krompir ne omekša.

Dok se krompir prži, ulupajte lagano 5 jaja i posolite.

Kada je krompir ispržen, sklonite ga sa strane i skroz ocedite od ulja. Ulje sačuvajte za druga jela.

Krompir ubacite u činiju sa jajima i izmešajte. Tiganj vratite na ringlu, uključite je na srednju temperaturu. Izručite na njega krompir i jaja i odmah promešajte na sredini. Kada počne da se pravi kao kajgana, poklopite poklopcem i okrenite tiganj naopačke. Tiganj vratite na ringlu i pažljivo sa poklopca prebacite tortilju da se ispeče koji minut i sa donje strane.

Dressing izmućkajte u teglici i pre služenja pospite nekoliko kašika preko salate.

Služite toplo sa salatam.

Ukoliko želite deblju i mekšu tortilju, koristite manji tiganj ili ako imate veći tiganja kao i ja, ubacite još 2 jaja.