



Maggi

Španělská tortilla se sýrem a zeleninou

Ingredience

- 300 g MAGGI Rajčatová omáčka na italský způsob 500g
- 150 g brambory se slupkou
- 2 střední Papriky, sladké, zelené, syrové
- 6 ks vejce
- 100 g sýr feta
- 0.5 hrnek koriandr, čerstvý
- 3 lžíce slunečnicový olej
- 1 lžička sůl
- 0.5 lžička černý pepř

Postup

1. Papriku nakrájejte na nudličky, brambory na tenké plátky.
2. Na pánvi rozehejte polovinu oleje, přidejte papriku a na středním plameni za stálého míchání opékejte, dokud proužky papriky nezměknou. Poté je přendejte na talíř. Nalijte zbývající olej do pánve a přidejte brambory. Restujte za mírného míchání, dokud nejsou plátky měkké. Upečené brambory přendejte na talíř k paprice.
3. V misce rozšlehejte vejce, trochu je osolte a opepřete. Poté do vajec přidejte brambory a papriku a zlehka promíchejte. Tuto směs nalijte na pánev a pečte na mírném ohni 4-5 minut. Poté přilijte Maggi rajčatovou omáčku, navrch nasypete rozdrobený sýr a takto připravenou tortillu vložte do trouby na 200 °C. Pečte v režimu grilu 12-15 minut.

⌚ 45 Měně

⊕ 4 porce

Sacharidy	14.49 G
Energie	253.26 kcal
Tuky	18.08 G
Protein	8.41 G