



VEGETARISK

Tortilla Espanola

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Spansk potatisomelett. En given klassiker på mitt brunchbord.

En enkel brunchrätt som går att kombinera i oändlighet.
#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

2 st hyvlade potatisar
1 st skivad gul lök
3 st lättvispade ägg
1 tsk rökt paprikapulver
salt efter smak
svartpeppar efter smak

GÖR SÅ HÄR

1

I en stor stekpanna fräser du löken tillsammans med potatisen mjuk. Det tar ca 10 minuter tills att potatisen är mjuk.

2

För att få lite höjd på omeletten behöver du nu en mycket mindre stekpanna. Blanda löken och potatisen med de lätt vispade äggen i en bunke. Smaka av med salt och peppar. Häll sedan över blandningen i den mindre stekpannan som är väl inoljad och rör om med en slickepott. Efter ca 2 minuters tekning eller när du ser att du kan lyfta omeletten med slickepotten så sätter du en tallrik över stekpannan och vänder omeletten. Dra ner i stekpannan igen och stek yttligare 1-2 minuter. När omeletten är klar ska du kunna sticka in en kniv och den ska komma ut "torr".
Smaklig måltid!