

Tortilla Spansk bondomelett.



4 portioner

300 g potatis

6 st ägg

100 g riven ost gärna lagrad

1 hackad gul lök

2 hackade vitlöksklyftor

1dl vatten

1 tsk salt

½ tsk svartpeppar

1 msk neutral olja

Servering:

Servera med lite grönsallad och tomater.

Gör så här:

Skala och skiva potatisen tunt. Vispa upp ägg, vatten, salt och peppar med en gaffel.

Vänd ner osten i blandningen.

Hetta upp olja i en ugnssäker stekpanna och stek potatis, lök och vitlök på låg värme tills det mjuknat något.

Häll på äggblandningen och sätt in stekpannan i ugnen 175 grader 15 – 20 min.

Lägg en tallrik eller skärbräda ovanpå stekpannan och vänd upp omeletten före servering.

Ps: har du ingen ugnssäker stekpanna så använd en ugnssäker form.