



TORTILLA DE PATATAS Z KISZKĄ ZIEMNIACZANĄ

SKŁADNIKI:

3 kiszki ziemniaczane Sokołów
1 cebula
kilka papryczek jalapeno
100 g kremowego serka
100 g sera typu feta
ząbek czosnku
boczek w plastrach Sokołów
3 jajka
szczypiorek olej

PRZYGOTOWANIE:

1. Posmarować kiszki i cebulę olejem, następnie zgrilować: kiszki na półce, a cebulę na kawałku drewna położonym bezpośrednio na żarze.
2. Przygotować dodatek: papryczki jalapeno oczyścić z ziaren, a sery wymieszać z drobno posiekanym czosnkiem. Tak przygotowaną masę serową faszerować papryczki. Nafaszerowane warzywa zawinąć w plastry boczku i położyć na półce grilla.
3. Przygotować omlot: zdjąć kiszki oraz cebulę z grilla i rozgrzać patelnię na ruszcie. Następnie pokroić kiszki na plasterki, wrzucić do miski i zmieszać z pokrojoną w plastry cebulą. Dodać 3 jaja i wymieszać. Całość zapiec na patelni z dodatkiem oleju. Na samą górę dodać pozostałą masę serową, piec ok. 5-10 minut.
4. Podawać ze szczypiorkiem i papryczkami.

PORADA:

Ludzie często nie mają świadomości, że na zwykły ruszt mogą po prostu postawić patelnię! Jeżeli chcesz rozszerzyć swoje grillowe menu o śniadania, to sadzone jajka będą doskonałym dodatkiem do każdego dania, którym smacznie przywitasz dzień! A może są na tyle uniwersalne, że sprawdzą się również na kolację? Spróbuj!