



## JERNEJ KITCHEN

# KROMPIRJEVA TORTILJA

*Kljub temu, da vsebuje tortilja tako krompir kot tudi jajca, je lahka, a polnega okusa.*

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	15	MINUT
KUHANJE:	60	MINUT

### KROMPIRJEVA TORTILJA

1200 g krompirja

2 večji čebuli

2 žlici olivnega olja

2 inčuna, vložena v olje

5 pesti mlade špinache

ščepec mletega muškarnega oreška

6 jajc

1/2 žličke tabasca

ščep kajanskega popra, ščep rdeče paprike v prahu

2 žlici parmezana, sveže nastrganega

2 žlici kisle smetane / crème fraîche

### POSTREŽEMO

1 pest mlade špinache

kalčki (poljubno)

100 g grškega jogurta ali kisle smetane / crème fraîche

### SKUHAMO KROMPIR

V loncu s soljeno vodo skuhamo krompir. Krompir olupimo in ga narežemo na rezine. Olupimo čebuli in ju narežemo na tanke rezine.

### PRAŽIMO ČEBULO

Na srednje močan ogenj pristavimo ponev, dodamo olivno olje, lističe čebule, inčuna, ščepec soli in ščepec popra. Pražimo 10 minut, občasno premešamo, tako da se čebula zmehča.

Dodamo špinacho, kuhan krompir in ščepec muškarnega oreha. Premešamo in enakomerno razporedimo po ponvi. Pražimo 2 minuti.

### KUHAMO

V srednje veliki skledi premešamo jajca, eno čajno žličko morske soli, dva ščepca popra, ščepec kajanskega popra, papriko v prahu, tabasco. Premešamo. Dodamo sveže nastrgan parmezan in kisló smetano ter zopet premešamo. Mešanico vlijemo čez tortiljo, pokrijemo s pokrovko ter pečemo na nizkem ognju 25 minut. Ponev redno stresemo, da ne pride do prijemanja na dno.

### POSTREŽEMO

Krompirjevo tortiljo s špinacho postrežemo takoj, s svežo špinacho in žlico grškega jogurta ali kisle smetane / crème fraîche.

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

lonec

kuhinjski nož

ponev s pokrovom