



JERNEJ KITCHEN

KROMPIRJEVA TORTILJA S TUNO PROVENCALE

Hitro, enostavno in seveda, slastno.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 40 MINUT

KROMPIRJEVA TORTILJA S TUNO PROVENCALE

1 kg kuhanega krompirja,
neolupljenega

2 čebuli

2 žlici olivnega olja

125 g Delamaris Tuna Provencale (1
pločevinka)

5 jajc

20 g kisle smetane

sol, poper

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev s pokrovko
kuhinjski nož
skleda

KROMPIR NAREŽEMO

Kuhan in popolnoma ohlajen krompir olupimo in narežemo na kocke 2 x 2 cm. Čebulo olupimo in narežemo na kolobarje.

V PONEV STRESEM O SESTAVINE

Na srednje močan ogenj pristavimo veliko ponev (velikosti približno 23 cm), v kateri dobro segrejemo olivno olje. Nanj stresemo narezano čebulo in na šibkem ognju kuhamo 10 minut, redno premešamo. Dodamo narezan krompir in Delamaris tuna Provencale, začинimo s soljo in poprom po okusu, premešamo in kuhamo 5 minut.

SKUHAMO

V skledi razžvrkljamo jajca in kisko smetano, mešanico vlijemo čez tuno in krompir. Ponev dobro pretresemo, da se jajca enakomerno razporedijo po celotni površini. Pokrijemo s pokrovko in na šibkem ognju kuhamo 20 - 25 minut. Med kuhanjem ponev redno pretresemo, da se spodaj jed ne prime dna. V kolikor jajca na vrhu ne zakrknajo popolnoma, na ponev postavimo narobe obrnjen krožnik, na katerega zvrnemo tortiljo in jo previdno položimo nazaj v ponev ter zapečemo še na drugi strani. Približno 5 minut.

POSTREŽEMO

Krompirjevo tortiljo s tuno Provencale razrežemo na poljubno velike kose in serviramo na krožnik. Postrežemo s sezonsko solato in žlico kisle smetane. Krompirjevo tortiljo s tuno lahko jemo toplo ali hladno (sobne temperature) in jo lahko hranimo v hladilniku do 2 dni - jed ponovno segrejemo v pečici.